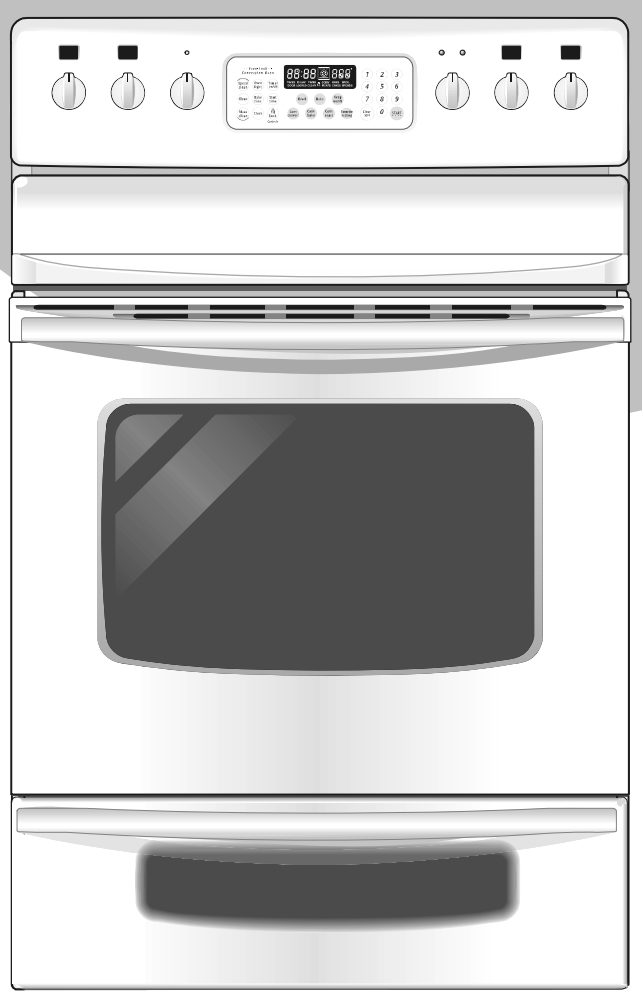
Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière

électrique

Régulateur ES510, four autonettoyant avec table de cuisson en vitrocéramique et four double Bake-n-Warm[MC]



Bienvenue 2

Conseils de sécurité importants 3-4

Aperçu des caractéristiques 5

Avant l'utilisation du four 6

Commandes des brûleurs de surface 7-12

Cuisson sur la table de cuisson 13

Fonctions des touches de commande 14

Commandes du four 15-29

Four double Bake-n-Warm 29-31

Autonettoyage 32-34

Ajustement de la température du four 35

Entretien général et nettoyage 35-38

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants **39-40**

Garantie ..... **Dernière page**

Des questions? 1-800-944-9044 (États-Unis)

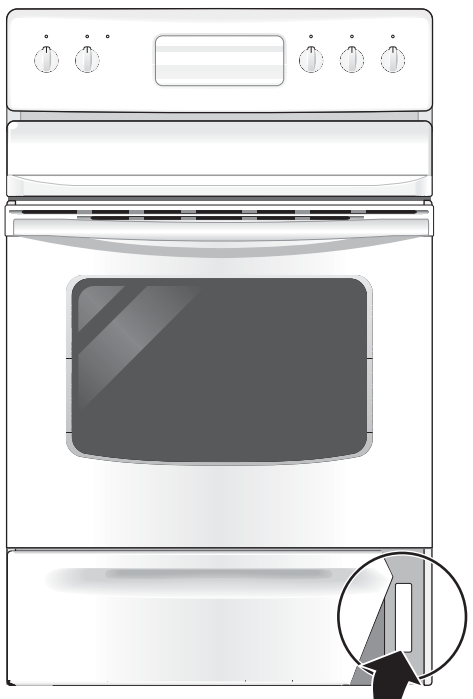
1-800-668-4606 (Canada)

Consultez le site Web de Frigidaire à:
http://www.frigidaire.com

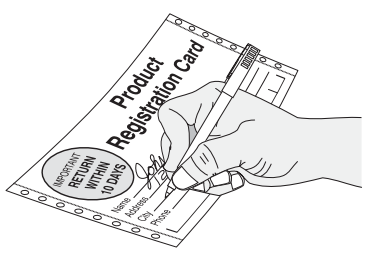
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

p/n 316423404FR rev A (0512)

Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signa-létique; Four double Bake-n-Warm[MC] ou tiroir chauffant ouvert



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products,** nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouvelle cuisinière et nous vous disons **Merci** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons vous servir à nouveau lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière en suivant les instructions contenues dans ce manuel seulement. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout électroménager.

Veuillez noter ci-dessous le modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation générales pour votre cuisinière et de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Votre cuisinière peut **ne pas** posséder toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les illustrations sur votre cuisinière peuvent être différentes que celles présentées.

Enregistrement du produit

Enregistrez votre produit

La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.

© 2006 Electrolux Home Products, Inc.
Tous droits réservés.

Mesures de sécurité importantes

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

Le présent guide contient des symboles et des renseignements importants sur la sécurité.
Portez une attention particulière à ces symboles et respectez toutes les directives données.

AVERTISSEMENT Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures ou des dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez, en cas d'urgence, comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.
- **Entretien par l'usager : ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans ce guide.** Toutes autres réparations devraient être effectuées par un technicien qualifié seulement. De cette manière, vous risquez moins de vous blesser ou d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce de l'appareil.**

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-renversement inclus avec votre cuisinière.
- Reportez-vous aux instructions d'installation.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour savoir si le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Pour les modèles munis du four double Bake-n-Warm[MC], prenez la partie arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

AVERTISSEMENT **S'appuyer sur cette cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs peut non seulement l'endommager, mais aussi entraîner des blessures graves.** Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire pencher la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou autres blessures.

ATTENTION **Ne rangez pas dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur son dosseret des articles pouvant intéresser les enfants.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

AVERTISSEMENT **N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant/four double Bake-n-Warm[MC] (le cas échéant) comme espace de rangement.**

AVERTISSEMENT **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

- **Rangement à l'intérieur ou sur l'électroménager : Les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, tiroir chauffant/four double Bake-n-Warm[MC], près des brûleurs de surface ou dans le tiroir de rangement :** soit papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière des produits explosifs comme des bombes aérosol.

- **Ne laissez pas les enfants seuls : ne les laissez pas seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les brûleurs. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

IMPORTANT : n'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs :** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Ne trempez pas les éléments de chauffage amovibles :** ne les immergez jamais. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Ustensiles vitrifiés :** en raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous flambez des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir chauffant/ four double Bake-n-Warm[MC] (le cas échéant) :** Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments en spirale. Il est situé sous le dosseret pour les modèles équipés de table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces dans cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près des évents. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez de la feuille d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

FOURS À AUTONETTOYAGE

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce manuel.** Avant l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment rangé dans le four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage de four :** aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** le joint est essentiel à une bonne étanchéité. Faites attention à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage/aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer, entraînant des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

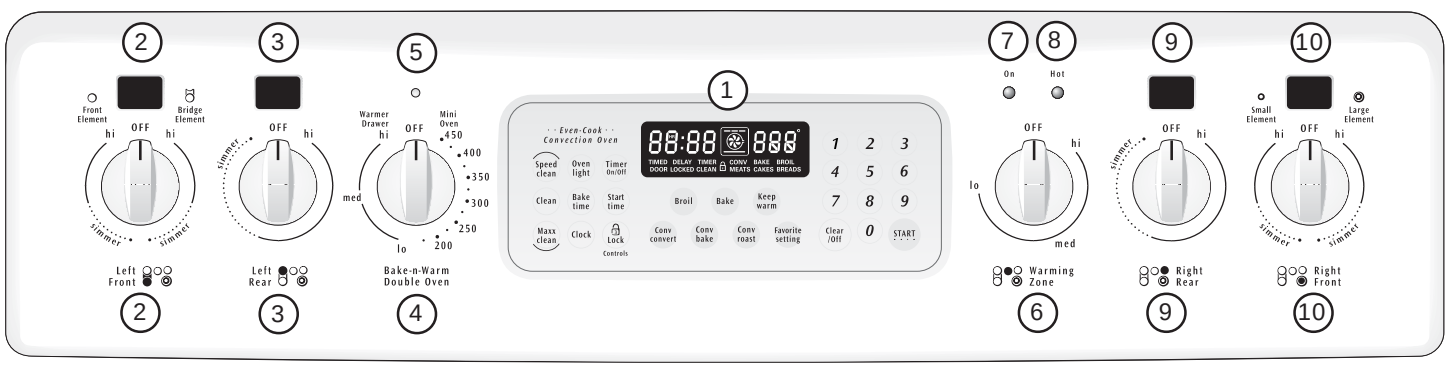
POUR LES MODÈLES À SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avis important

La loi de Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

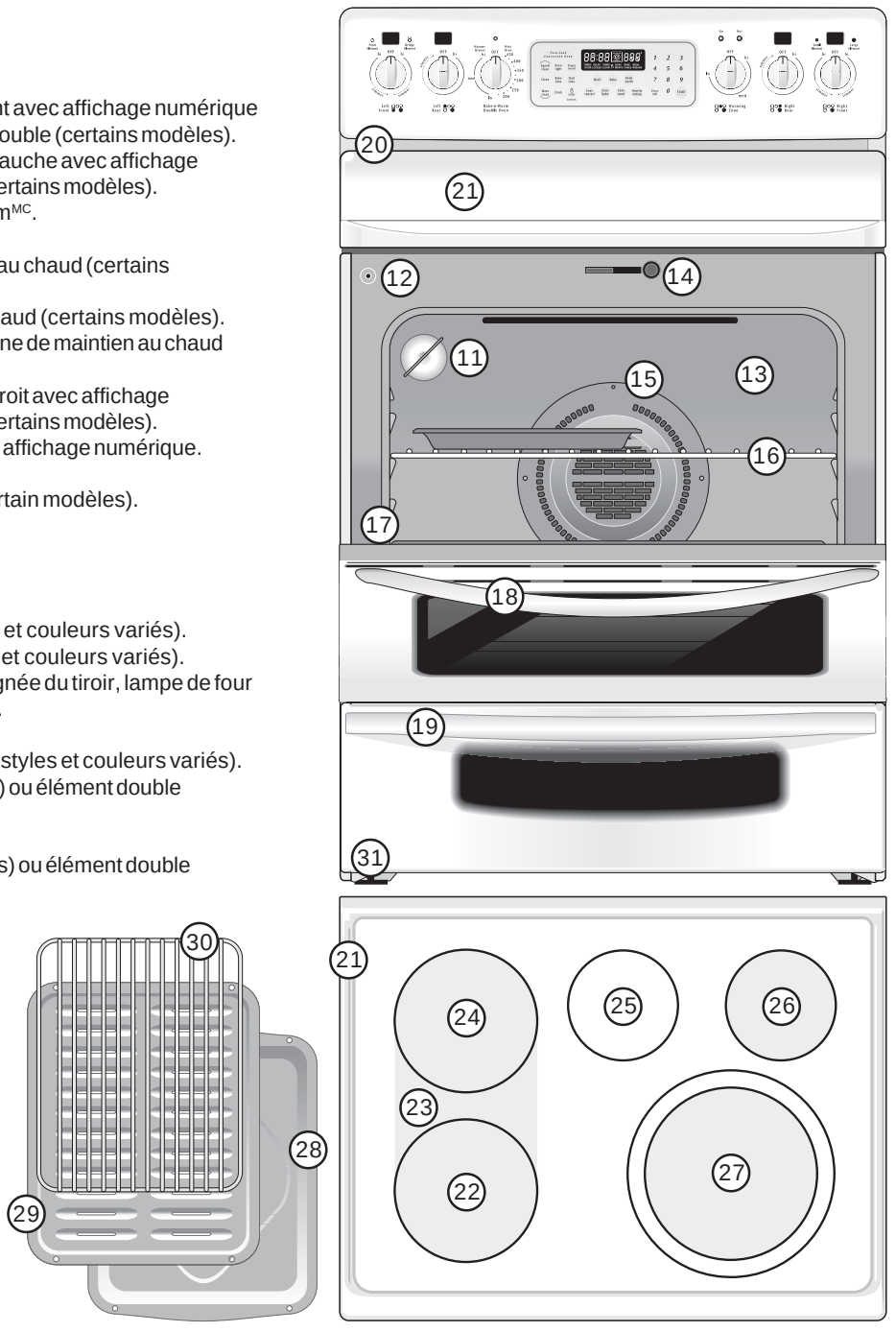
Aperçu des caractéristiques



Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de l'élément avant gauche et du pont avec affichage numérique (certains modèles) ou commande de l'élément double (certains modèles).
3. Commande de l'élément radiant simple arrière gauche avec affichage numérique ou commande de l'élément double (certains modèles).
4. Et voyant lumineux du four double Bake-n-Warm[MC].
5. Commande du four double Bake-n-Warm[MC].
6. Commande de l'élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
7. Voyant lumineux pour la zone de maintien au chaud (certains modèles).
8. Voyant lumineux SURFACE CHAUDE pour la zone de maintien au chaud (certains modèles).
9. Commande de l'élément radiant simple arrière droit avec affichage numérique ou commande de l'élément double (certains modèles).
10. Commande de l'élément double avant droit avec affichage numérique.
11. Lampe de four avec couvercle amovible.
12. Porte de four avec interrupteur automatique (certain modèles).
13. Four autonettoyant.
14. Loquet d'autonettoyage.
15. Ventilateur à convection avec couvercle.
16. Grille(s) de four ajustable(s).
17. Grande poignée de porte de four simple (styles et couleurs variés).
18. Porte de four pleine largeur avec hublot (styles et couleurs variés).
19. Four double Bake-n-Warm[MC], grille du tiroir, poignée du tiroir, lampe de four (certains modèles) et hublot (certains modèles).
20. Surface de cuisson cintrée facile à nettoyer
21. Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, styles et couleurs variés).
22. Élément simple avant gauche (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
23. Élément pont (certains modèles).
24. Élément simple arrière gauche (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
25. Élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
26. Élément simple arrière droit (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
27. Élément double avant droit.
28. Lèchefrite (certains modèles).
29. Grille de la lèchefrite (certains modèles).
30. Grille de rôtissage (certains modèles).
31. Pieds et support anti-renversement (inclus).

REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon les modèles et les couleurs.



Avant l'utilisation du four

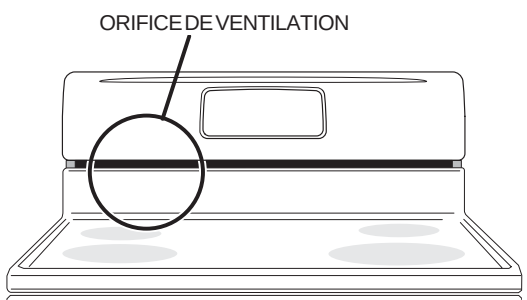


Fig. 1

Orifice de ventilation

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'orifice. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et des bons résultats de cuisson. LAISSEZ TOUJOURS LIBRE L'ORIFICE DE VENTILATION.

Dépose et remise en place des grilles du four

Pour enlever une grille, tirez vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre en place** une grille, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition des grilles du four et de la grille de rôtissage

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EN FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Positions de grille recommandées pour le gril, la cuisson et le rôtissage :

Aliment	Position de la grille
Hamburgers et steaks au gril	1
Viande, poulet ou poisson au gril	1, 2, ou 3
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de poulet	6
Dinde, rôti ou jambon (utilisez la grille de rôtissage)	7 (certains modèles)

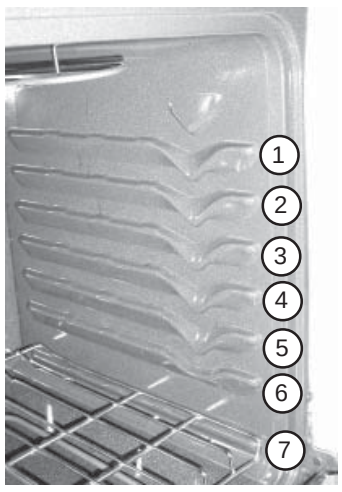
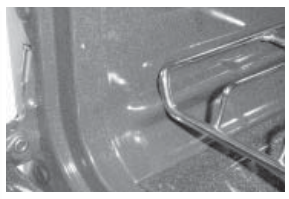


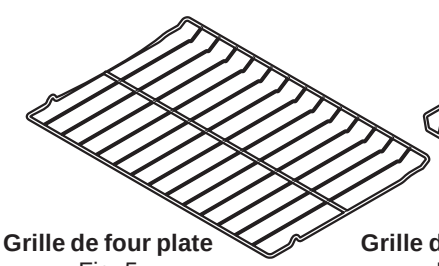
Fig. 2

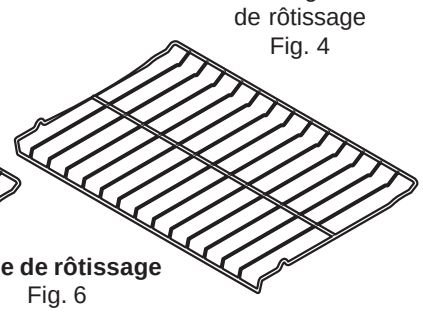

Grille de rôtissage placée incorrectement
Fig.3

Position correcte de la grille de rôtissage
Fig. 4

Types de grilles de four et de grille de rôtissage

Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types illustrés; **grille de four plate** (fig. 5) et **grille de rôtissage** (fig. 6; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la grille de rôtissage devrait être utilisée sur la grille à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille (fig. 2).


Grille de four plate
Fig. 5


Grille de rôtissage
Fig. 6

Avec précaution, placez **la grille de rôtissage** sur la grille à la position 7 (fig. 2). Assurez-vous que la grille de rôtissage est de niveau et que l'avant de la grille de four est appuyée sur les bouts avant des glissières situées sur les deux côtés à l'intérieur du four. (figures 3 et 4).

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 3 et 6 (fig. 7). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 4 (fig. 8).

Circulation d'air dans le four

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour que la circulation de l'air se fasse bien et vous assurer que les ustensiles ne se touchent pas les uns les autres, qu'ils ne touchent la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments.

Fig. 7

Fig. 8

Commandes des brûleurs de surface

Zones radiantes chauffantes de la surface

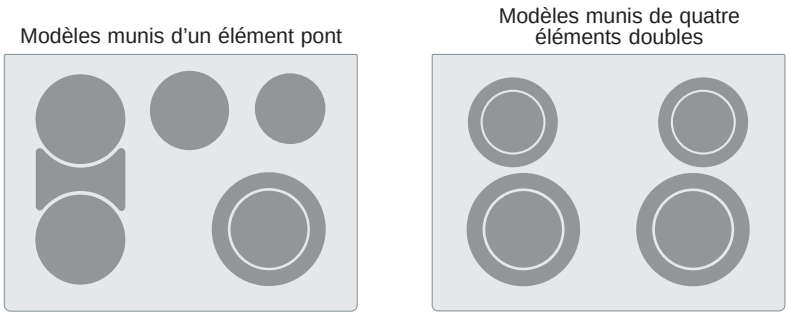


Fig. 1

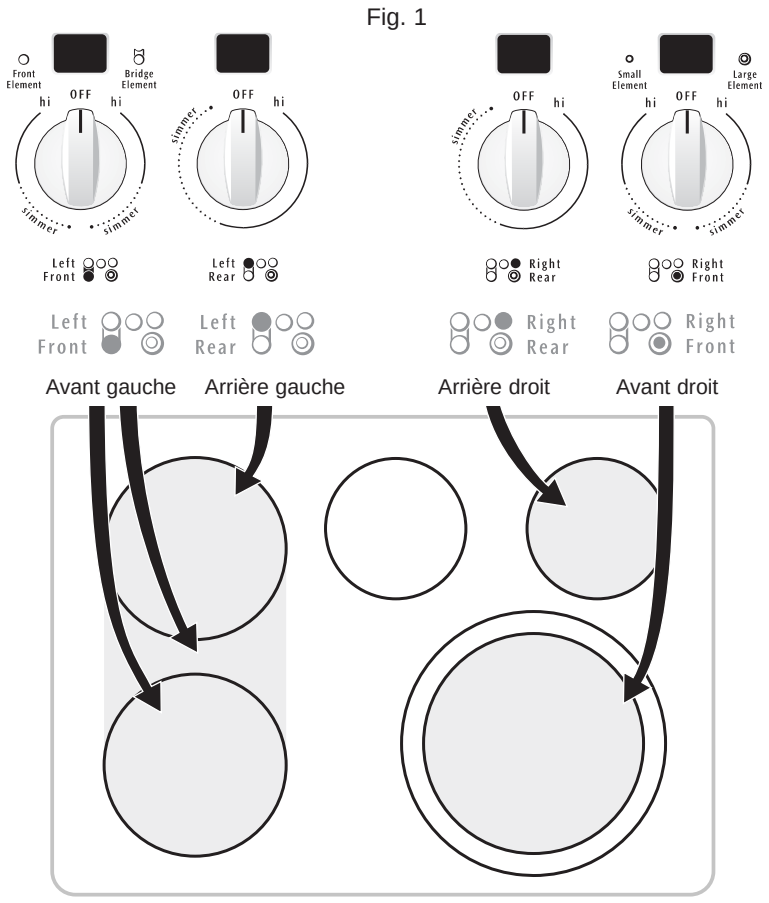


Fig. 2 (Élément pont sur certains modèles)

REMARQUE : Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément, même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent au réglage élevé est normal et peut se produire si l'ustensile est trop petit pour l'élément ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat (reportez-vous à la page 13 pour utiliser les bons ustensiles avec la table de cuisson).

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants sous la surface. Le motif de la table de cuisson en vitrocéramique indique le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Voyez à ce que** le diamètre de l'ustensile correspond au diamètre de l'élément tracé sur la table de cuisson (Voir fig. 1). La chaleur est transmise à l'ustensile par la surface de la table de cuisson. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement. Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **très chaudes et brûler**.

À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une chaleur uniforme et constante, même pendant la période de non-chauffage. Pour une cuisson efficace, arrêtez l'élément plusieurs minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Votre cuisinière est équipée d'éléments de surface radiants dotés de huit puissances différentes. La capacité à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à la puissance de l'élément.

REMARQUE : Veuillez lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans la sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce manuel.

Commandes des brûleurs de surface

Contrôle électronique d'élément de surface (ESEC)

Le contrôle électronique d'élément de surface (ESEC) inclut quatre afficheurs numériques. Le dispositif ESEC effectue un réglage numérique pour les quatre positions d'éléments de surface radiants sur la table de cuisson, incluant les réglages partagés par le bouton avant gauche qui contrôle l'élément radiant avant gauche et le pont. Le bouton avant droit partage aussi les réglages de l'élément radiant double. Ces réglages fonctionnent de la même manière que ceux du bouton normal sauf que les réglages paraissent sur les afficheurs numériques (figures 1 à 4).

Réglages d'affichage de l'ESEC

Le contrôle ESEC fournit plusieurs niveaux de chaleur **Hi** (élevé) (fig. 2) à **Lo** (bas) (fig. 4) et OFF (arrêt) (fig. 1). Les réglages de **Hi** (élevé) à **3.0** baissent par intervalles de 0,5. Les réglages de **3.0** à **Lo** (bas) (Réglages de mijotage) baissent par intervalles de 0,2 pour donner des réglages de chaleur basse plus précis.

Utilisez le tableau (fig. 5) pour déterminer le réglage approprié pour l'aliment que vous préparez. Les réglages de mijotage sont utilisés pour mijoter et maintenir chaud de plus grandes quantités d'aliments comme les ragoûts et les soupes. Les réglages de mijotage plus bas sont idéaux pour préparer les aliments délicats et faire fondre le chocolat ou le beurre.

Remarque : La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

ATTENTION Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

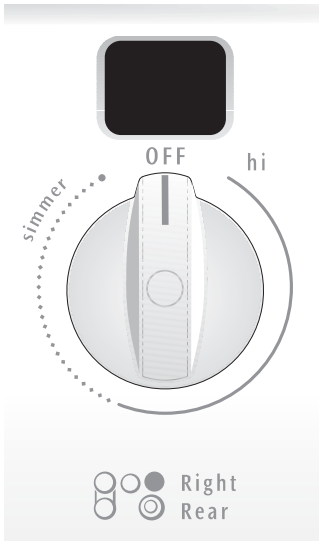


Fig. 1

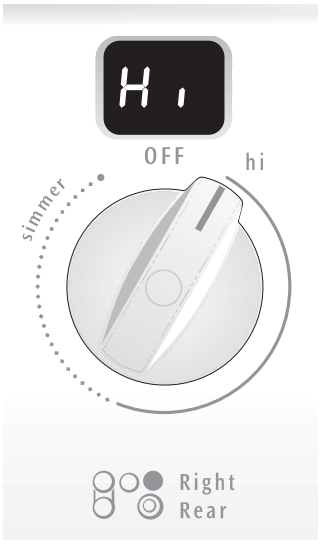


Fig. 2

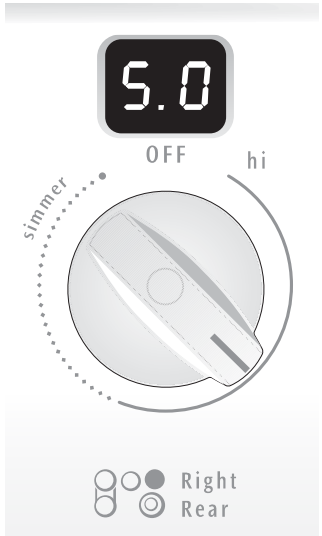


Fig. 3

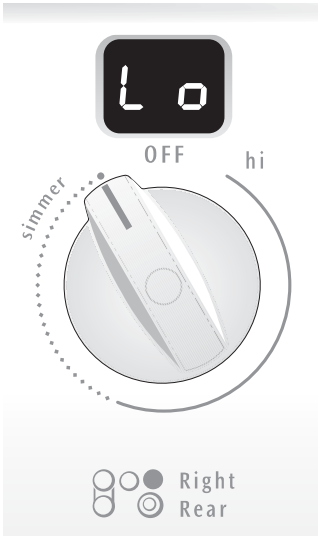


Fig. 4

Réglages de cuisson recommandés pour éléments de surface

RÉGLAGES DE CUISSON RECOMMANDÉS POUR LES ÉLÉMENTS SIMPLES, LES DOUBLES ET LE PONT.

Réglage	*Type de cuisson*
HIGH (ÉLEVÉ) (8 - Hi)	**Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans poêle**
MEDIUM HIGH (5 -8)	**Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture**
MEDIUM (MOYEN) (3 - 5)	**Maintien d'une ébullition lente, épaississement des sauces, cuisson des légumes à la vapeur**
MEDIUM LOW (2 -3)	**Mijotage, pochage, continuation de la cuisson**
LOW (BAS) (Lo - 2)	**Maintenir chaud, faire fondre, mijoter**

Fig. 5

Commandes des brûleurs de surface

Message ESEC qui indique que l'élément est chaud (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments radiants, la table de cuisson devient très chaude. Même après avoir mis le bouton à la position OFF (arrêt), la table de cuisson demeure chaude pendant un moment. Le contrôle ESEC surveille la température de la table de cuisson et affiche le message **« HE »** (hot element) pour avertir que la table de cuisson est trop chaude pour être touchée (fig.1). Si le message **HE** paraît à l'affichage, vous pouvez toujours tourner la commande pour utiliser l'appareil de nouveau.

Fig. 1

Message d'erreur ESEC (Er)

Un message d'erreur s'affiche (**« Er »** clignotant) au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un ou l'autre des boutons étaient restés à la position ON (marche). S'il y a une panne d'électricité, assurez-vous de mettre les quatre boutons des commandes de brûleurs de surface à la position OFF (arrêt) (fig. 2). De cette façon, les commandes des brûleurs de surface seront remises à zéro.

Assurez-vous de reprogrammer l'horloge (Voir page 15). Une fois que les commandes des brûleurs de surface sont à la position OFF (arrêt) et que l'horloge a été reprogrammée, les commandes des brûleurs de surface devraient fonctionner normalement. Si les commandes des brûleurs de surface ne fonctionnent pas, même si vous avez suivi ces directives, et que le message **« Er »** paraît à l'un ou l'autre des affichages, communiquez avec un réparateur autorisé pour obtenir de l'aide.

Fig. 2

La caractéristique de verrouillage de l'ESEC (- -)

La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas si l'un des éléments radiants de surface est en marche. La caractéristique ESEC ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage ou lorsque la caractéristique de verrouillage du four est activée. Lorsque la caractéristique de verrouillage de l'ESEC est activée, **« - - »** peut paraître à n'importe quel afficheur (fig. 3). Si un des éléments de surface est toujours chaud durant le verrouillage, **« HE »** paraît à l'afficheur au lieu du message **« - - »**.

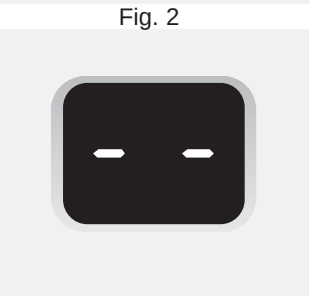


Fig. 3

Les éléments radiants simples (certains modèles)

Certains modèles possèdent des éléments radiants simples à deux endroits : à l'arrière à droite (fig. 5) et à l'arrière à gauche (fig. 6). L'élément PONT peut aussi être utilisé comme élément simple (Voir Instructions d'utilisation de l'élément pont aux pages 10 et 11).

Utilisation de l'élément simple (certains modèles)

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément de surface dans l'une ou l'autre des directions pour obtenir le réglage désiré en utilisant l'afficheur numérique ESEC (fig. 4). Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.
3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Remarque : Le message **HE** paraît après avoir mis le bouton de commande à la position **OFF** si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface de chauffe soit suffisamment refroidie.

Remarque : Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

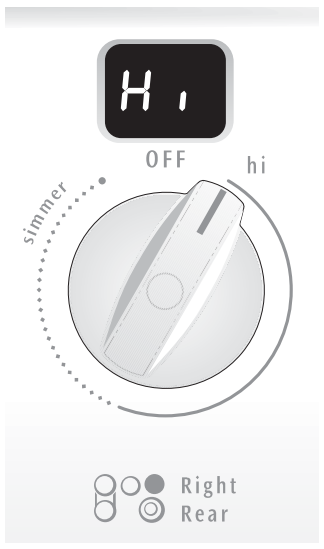


Fig. 4

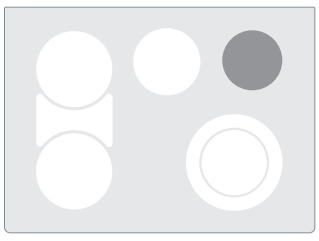


Fig. 5
Élément arrière droit
(certains modèles).

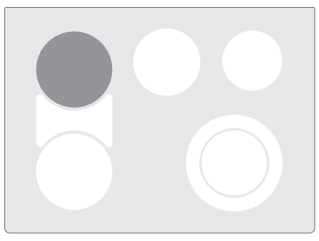


Fig. 6
Élément arrière gauche
(certains modèles).

Commandes des brûleurs de surface

Fig. 1

Fig. 2

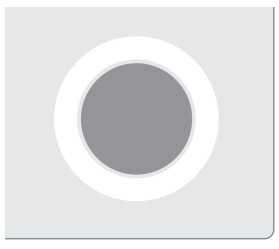


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

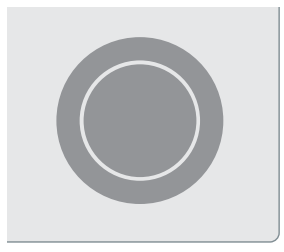


Fig. 6

L'élément radiant pont (certains modèles)

Certaines tables de cuisson sont équipées d'un élément de surface « PONT » situé à l'avant à gauche et au milieu (fig. 10). Le pont peut être utilisé pour la cuisson avec un ustensile de forme rectangulaire (par exemple une plaque chauffante) ou ovale (fig. 10). L'élément maintient une température égale sur les deux parties du pont. L'élément du pont peut fonctionner comme un élément simple sans le pont si vous désirez utiliser un ustensile normal (fig. 8).

Les symboles de fonctionnement de l'élément pont sont situés sur le tableau de commande de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Ces symboles indiquent dans quelle direction tourner le bouton lorsque vous utilisez l'élément pont. Le symbole de la figure 7 indique que seule la partie simple de l'élément pont chauffera. (fig. 8). Le symbole de la figure 9 indique que la partie simple et le pont de l'élément chaufferont ensemble. (fig. 10). Vous pouvez passer de l'un à l'autre de ces différents réglages à tout moment pendant la cuisson avec l'élément pont.

L'élément radiant double

La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments de surface radiants doubles. Les symboles du tableau de commande (fig. 4) sont utilisés pour indiquer quelle spirale de l'élément radiant double chauffera. Le symbole illustré à la figure 1 indique que seule la spirale intérieure chauffera. Le symbole illustré à la figure 4 indique que les spirales intérieure et extérieure chaufferont toutes les deux. Vous pouvez alterner entre les réglages de spirales à tout moment durant la cuisson.

Utilisation de l'élément double :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche (fig. 2) pour les petits ustensiles ou vers la droite (fig. 5) pour les ustensiles plus grands.
3. Utilisez l'afficheur numérique ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Remarque : Le message **HE** paraît après avoir mis le bouton de commande à la position **OFF** si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que le brûleur radiant soit suffisamment refroidi. **Remarque :** Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

Fig. 7

Fig. 9

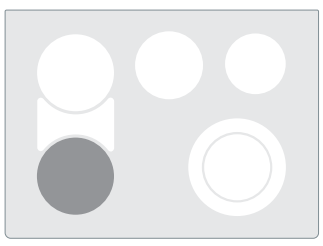


Fig. 8
L'élément pont sans la partie du pont (certains modèles).

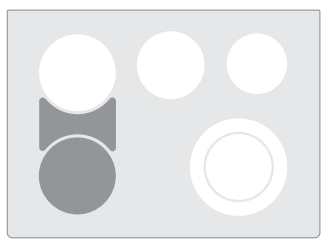


Fig. 10
L'élément pont avec la partie du pont (certains modèles).

Commandes des brûleurs de surface

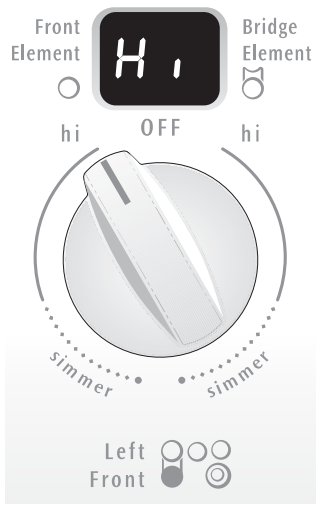


Fig. 1

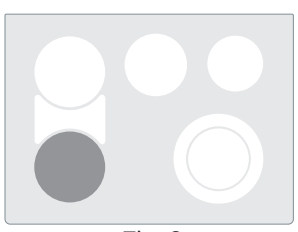


Fig. 2

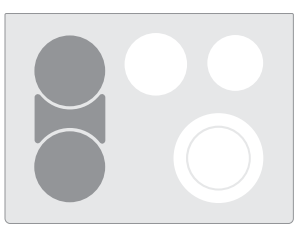


Fig. 5

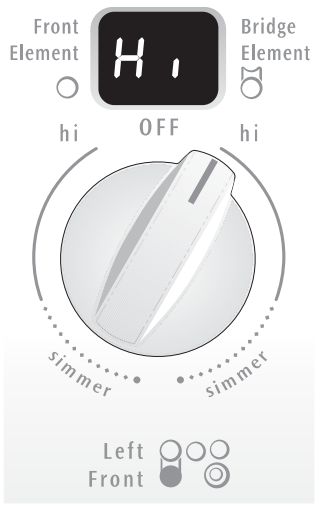


Fig. 3

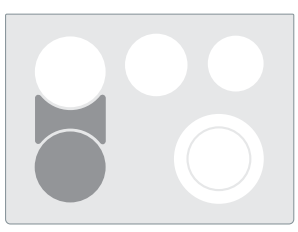


Fig. 4

Utilisation de l'élément pont (certains modèles) :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément pont.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche (figures 1 et 2) pour faire chauffer la partie de l'élément pont destiné aux ustensiles de formes normales ou vers la droite (figures 3 et 4) pour des ustensiles de formes rectangulaires ou ovales.
3. Utilisez l'afficheur numérique ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit**. Remarquez que ce ne sont pas tous les ustensiles qui peuvent couvrir l'élément pont correctement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Le message **HE** paraît après avoir mis le bouton de commande à la position **OFF** si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que le brûleur radiant soit suffisamment refroidi. **Remarque :** Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

L'élément PONT peut aussi être combiné avec l'élément simple arrière gauche. Puisque ces éléments possèdent deux commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson et l'autre pour garder les aliments chauds (fig. 5).

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

Commandes des brûleurs de surface

Utilisation de la zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes-dîner pouvant aller au four. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des plats froids sur la zone de maintien au chaud.

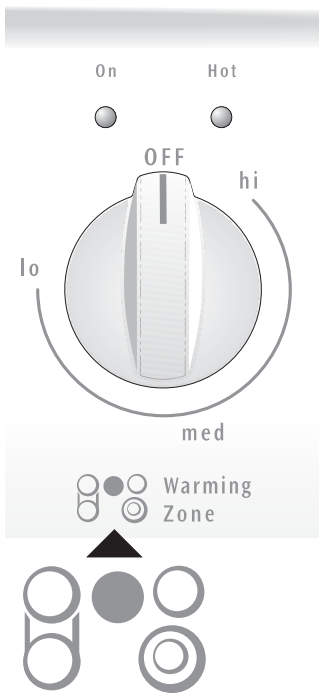


Fig. 1

Tous les aliments placés dans la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, lors de réchauffage de pâtisseries ou de pains, le couvercle doit pouvoir laisser échapper l'humidité. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever.** Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles, dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

⚠ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour enlever la nourriture de la zone de maintien au chaud puisque les plats et ustensiles seront chauds.

Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud (certains modèles) :

1. Pour régler la commande, enfoncez et tournez le bouton. Le témoin lumineux **On** (marche) s'allume (figures 1 et 2). Les températures sont approximatives et sont identifiées par HI (élévé), MED (moyen) et LO (bas). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre HI et LO pour obtenir différents niveaux de chauffage (fig. 1).
2. Lorsque vous avez terminé, tournez la commande jusqu'à la position OFF (arrêt). Le **voyant de la surface chaude de la zone de maintien au chaud** restera allumé jusqu'à ce que la **Zone de maintien au chaud** atteigne une température modérée (figures 1 et 2).

Sélection de la température

Reportez-vous au tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud (fig. 3). Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

⚠ATTENTION La zone de maintien au chaud ne luit pas lorsqu'elle est chaude, mais peut être assez chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer les mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci tant que le voyant de surface chaude est toujours allumé.

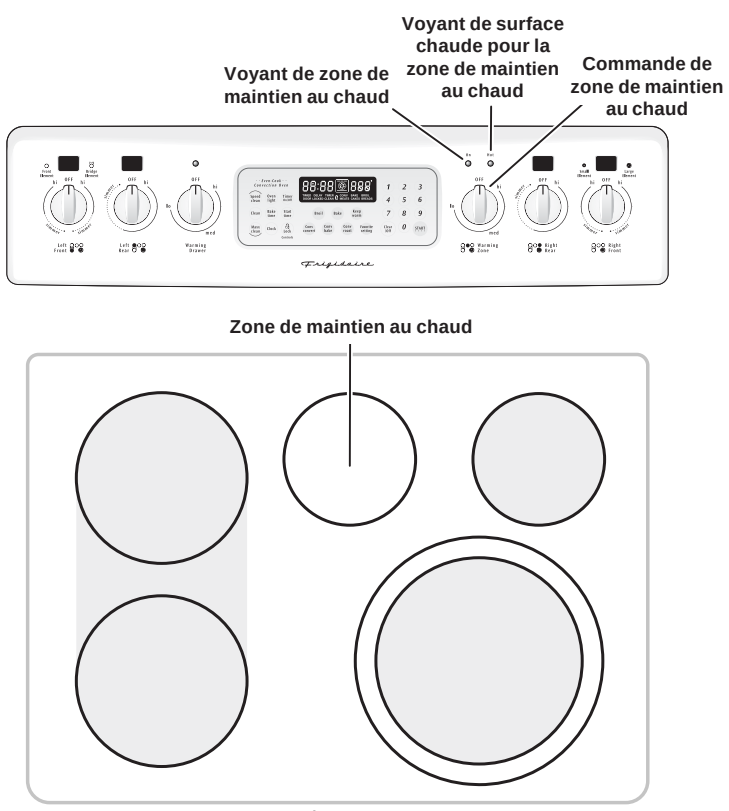

Voyant de zone de maintien au chaud
Voyant de surface chaude pour la zone de maintien au chaud
Commande de zone de maintien au chaud
Zone de maintien au chaud
Fig. 2

Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Température
Boissons chaudes	HI (ÉLEVÉE)
Aliments frits	HI (ÉLEVÉE)
Légumes	MED (MOYENNE)
Soupes (crèmes)	MED (MOYENNE)
Ragoûts	MED (MOYENNE)
Compotes	MED (MOYENNE)
Viandes	MED (MOYENNE)
Sauces	LO (BASSE)
Oeufs	LO (BASSE)
Assiettes-dîner avec nourriture	LO (BASSE)
Plats mijotés	LO (BASSE)
Pains/pâtisseries	LO (BASSE)

Fig. 3

Cuisson sur la table de cuisson

Utilisation des bons ustensiles

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile (fig. 1).

Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés comme illustré.

Pour plus d'informations sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien général et nettoyage**.

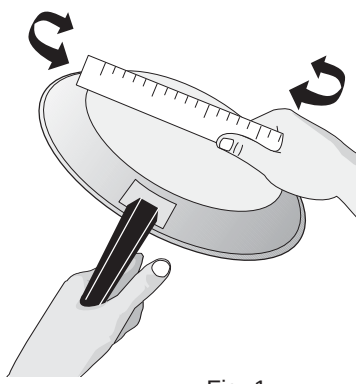
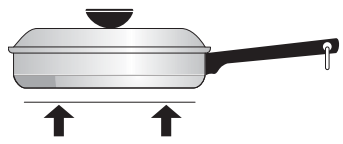


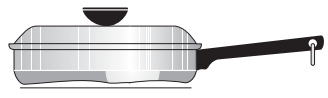
Fig. 1

OUI

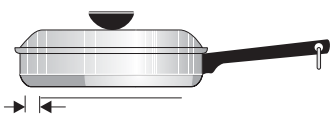


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire et à la dimension de l'élément.
- En matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Toujours assortir le diamètre de la casserole à celui de l'élément.

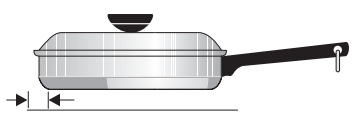
NON



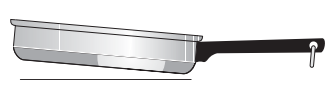
- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 12 mm (1/2 po).



- Casserole plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd qui fait basculer l'ustensile.

Fig. 2

Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont :

ALUMINIUM - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les casseroles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de chaleur mais il se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

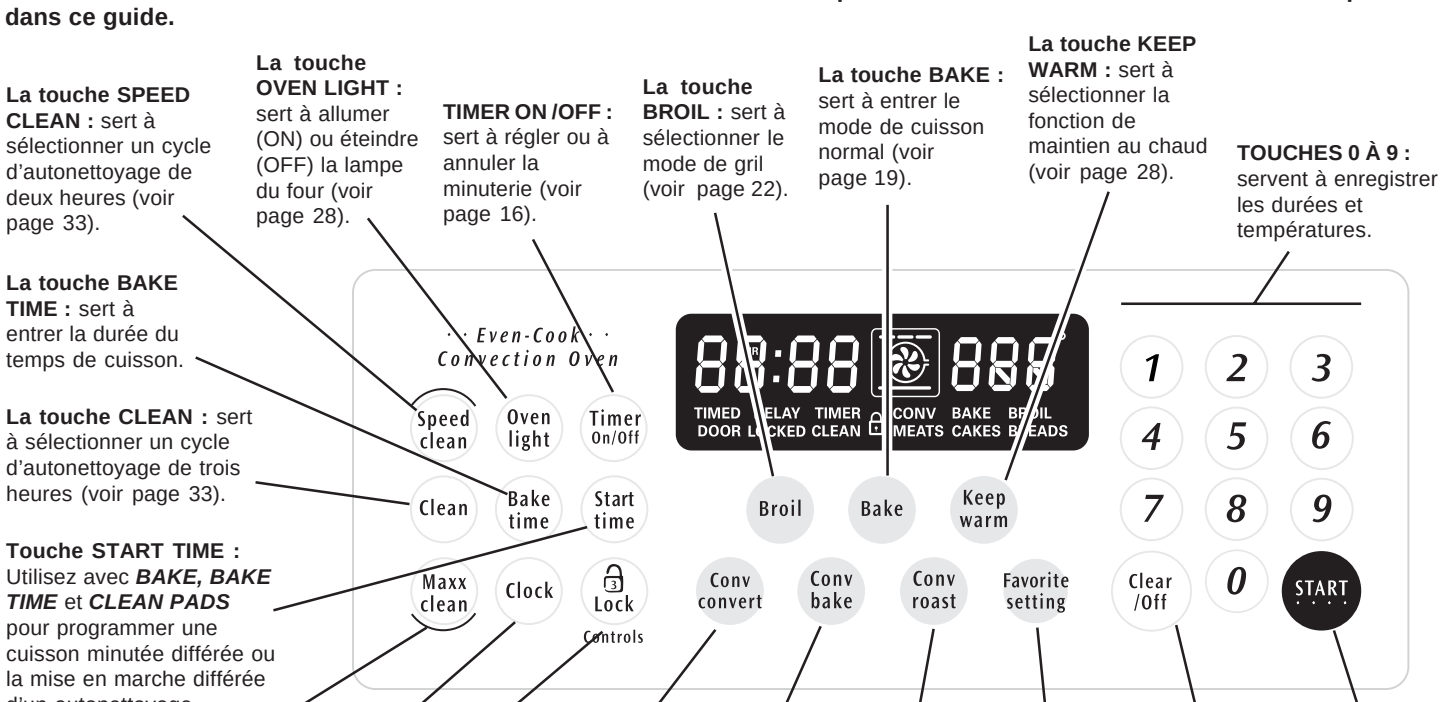
FONTE - Un faible conducteur de chaleur par contre est très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VITRE - Conducteur de chaleur lent. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique car elle peut égratigner la vitre.

Fonctions des touches de commande

LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des fonctions seront données plus loin dans ce guide.**



La touche SPEED CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de deux heures (voir page 33).

La touche OVEN LIGHT : sert à allumer (ON) ou éteindre (OFF) la lampe du four (voir page 28).

TIMER ON /OFF : sert à régler ou à annuler la minuterie (voir page 16).

La touche BROIL : sert à sélectionner le mode de gril (voir page 22).

La touche BAKE : sert à entrer le mode de cuisson normal (voir page 19).

La touche KEEP WARM : sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud (voir page 28).

TOUCHES 0 À 9 : servent à enregistrer les durées et températures.

La touche BAKE TIME : sert à entrer la durée du temps de cuisson.

La touche CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de trois heures (voir page 33).

Touche START TIME : Utilisez avec ***BAKE, BAKE TIME*** et ***CLEAN PADS*** pour programmer une cuisson minutée différée ou la mise en marche différée d'un autonettoyage.

La touche MAXX CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de quatre heures (voir page 33).

La touche CLOCK : sert à programmer l'heure (voir page 15).

La touche LOCK CONTROLS : sert à activer ou désactiver toutes les fonctions du four (voir page 17).

La touche CONV CONVERT : sert à sélectionner la fonction Convection Convert (voir page 25).

La touche CONV BAKE : sert à choisir le mode de cuisson avec convection (voir page 23).

La touche CONV ROAST : sert à choisir le mode de rôtissage avec convection (voir page 24).

La touche FAVORITE SETTING : sert à rappeler les recettes entrées en mémoire (voir page 26).

La touche CLEAR/OFF : sert à annuler tout mode précédemment choisi, sauf la caractéristique de verrouillage, l'heure et la minuterie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour arrêter la cuisson.

La touche START : sert à mettre en marche toutes les fonctions du four (ne s'utilise pas avec l'Éclairage du four).

Valeurs minimales et maximales selon les caractéristiques

Toutes les caractéristiques présentées ont des valeurs minimales et maximales de durée ou de température qui peuvent être entrées. Un bip d'acceptation de l'ENTRÉE retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes).

Un signal (trois bips courts) d'ERREUR D'ENTRÉE retentit si l'entrée d'une température ou d'une durée est inférieure à la valeur minimale ou supérieure à la valeur maximale de la fonction choisie.

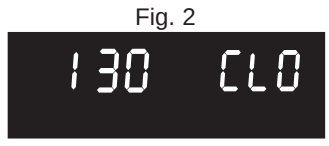
FONCTION		TEMPÉRATURE/ TEMPS MINIMUM	TEMPÉRATURE/ TEMPS MAXIMUM
TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE		170 °F / 75 °C	550 °F / 285 °C
TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR		170 °F / 75 °C	550 °F / 285 °C
TEMPÉRATURE DE GRIL		400 °F / 205 °C	550 °F / 285 °C
MINUTERIE	12 heures	1 mn	11:59 h/mn
	24 heures	1 mn	11:59 h/mn
HORLOGE	12 heures	1 h/mn	12:59 h/mn
	24 heures	0 h/mn	23:59 h/mn
TEMPS DE CUISSON	12 heures	1 mn	11:59 h/mn
	24 heures	1 mn	23:59 h/mn
HEURE DE MISE EN MARCHE	12 heures	1 h/mn	12:59 h/mn
	24 heures	0 h/mn	23:59 h/mn
DURÉE DE NETTOYAGE		2 heures	4 heures
CUISSON AVEC CONVECTION		325 °F / 165 °C	550 °F / 285 °C

Commandes du four

Réglage de l’horloge

La touche **CLOCK** (Clock) sert à régler l’horloge. L’horloge peut être réglée pour fonctionner sur 12 ou 24 heures. L’horloge a été préréglée en usine pour un fonctionnement de 12 heures. Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou après une panne d’électricité, la minuterie de l’afficheur clignote en indiquant **« PF »** (fig. 1).

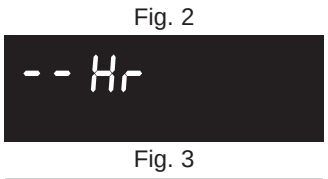
Fig. 1

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour régler l’horloge (1 h 30 est utilisé dans l’exemple) :		
1. Appuyez sur (Clock). **« CLO »** paraît à l’afficheur (fig. 2).	(Clock)	Fig. 2
2. Appuyez sur les touches (1) (3) (0) pour régler l’horloge à 1:30 (1h30) (fig. 3). **« CLO »** paraît à l’afficheur. Appuyez sur (START). **« CLO »** disparaît et l’horloge se met en marche (fig. 4).	(1) (3) (0) (START)	 Fig. 3
Changement d’affichage entre 12 et 24 heures :		
1. Appuyez sur la touche (Clock) et maintenez-la enfoncée pendant six secondes (fig. 3). Pendant que vous maintenez la touche enfoncée, l’heure actuelle reste affichée et **« CLO »** disparaît de l’afficheur (fig. 4). CONTINUEZ à maintenir la touche enfoncée jusqu’à ce qu’un bip se fasse entendre.	(Clock) **pendant six secondes**	Fig. 4
2. L’afficheur indique **« 12Hr »** (fig. 5) ou **« 24Hr »** (fig. 6).		
3. Appuyez sur (Clean) pour passer de l’affichage 12 heures à 24 heures. L’afficheur indique **« 12Hr »** (fig. 5) ou **« 24Hr »** (fig. 6).	(Clean)	Fig. 5
4. Appuyez sur (START) pour accepter le changement ou appuyez sur (Clear /Off) pour rejeter le changement.	(START) **ou** (Clear /Off)	Fig. 6
5. Remettez à l’heure comme il est décrit dans **Pour régler l’horloge** ci-dessus. Veuillez noter que si le mode 24 heures a été choisi, l’horloge indiquera maintenant l’heure de 0:00 à 23:59 (0 h à 23 h 59).		

Commandes du four

Réglage de la cuisson continue ou du mode économie d'énergie 12 heures

Les touches **TIMER ON/OFF** (Timer On/Off) et **CLEAN** (Clean) commandent les caractéristiques de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures. Le régulateur du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette caractéristique et passer en cuisson continue.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmation du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 12 heures :		
1. Appuyez sur la touche (Timer On/Off) et maintenez-la enfoncée pendant six secondes (fig.1). **« 12Hr »** ou **« - -Hr »** paraît à l'afficheur et le régulateur émet un bip.	(Timer On/Off) **pendant six secondes**	Fig. 1
2. Appuyez sur (Clean) pour passer du mode économie d'énergie 12 heures au mode de cuisson continue. Remarque : **« 12 Hr »** (fig. 2) à l'afficheur indique le mode économie d'énergie 12 heures et **« - - Hr »** (fig. 3) indique le mode de cuisson continue.	(Clean)	Fig. 2
3. Appuyez sur (START) pour accepter le changement (fig. 4; l'afficheur revient à l'heure du jour) ou appuyez sur (Clear /Off) pour rejeter le changement.	(START) **ou** (Clear /Off)	 Fig. 3 Fig. 4

Réglage de la minuterie

La touche **TIMER ON/OFF** (Timer On/Off) commande la fonction de minuterie. Celle-ci sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle peut être utilisée pendant toute autre fonction du four. Reportez-vous à **« Valeurs minimales et maximales selon les caractéristiques »** à la page 14 pour connaître les durées possibles.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Réglage de la minuterie (par exemple 5 minutes) :		
1. Appuyez sur (Timer On/Off). **«0:00 »** paraît et le mot **« TIMER »** (MINUTERIE) clignote à l'afficheur (fig. 5).	(Timer On/Off)	Fig. 5
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée désirée à l'afficheur (exemple (5)). Appuyez sur (START). La durée est décomptée et **« 5:00 »** et **« TIMER »** (MINUTERIE) paraissent à l'afficheur (fig. 6). Remarque : Si vous n'appuyez pas sur (START), la minuterie revient à l'heure du jour.	(5) (START)	Fig. 6
3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, les mots **« End »** (Fin) et **« TIMER »** paraissent à l'afficheur (fig. 7). L'horloge émet trois bips sonores toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (Timer On/Off).	(Timer On/Off)	Fig. 7
Pour annuler la minuterie avant que la durée fixée soit écoulée : Appuyez sur (Timer On/Off). L'afficheur revient à l'heure du jour.	(Timer On/Off)	

Commandes du four

Verrouillage du four

La touche (Lock) commande la caractéristique de verrouillage du four. Celle-ci verrouille automatiquement la porte du four, empêche la mise en marche du tiroir chauffant et de la majorité des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage intérieur du four.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour activer le verrouillage du four : 1. Appuyez sur la touche (Lock) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes (fig. 1). 2. Après trois secondes, un bip retentit, **LOC** et **« DOOR LOCKED »** clignotent à l'afficheur. Une fois la porte du four verrouillée, le voyant **« DOOR LOCKED »** arrête de clignoter.	(Lock) **pendant trois secondes**	 Fig. 1
Pour réactiver le fonctionnement normal du four : 1. Appuyez sur la touche (Lock) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Un bip retentit. **LOC** disparaît. **« DOOR LOCKED »** continue de clignoter jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée (fig. 2). 2. Le four est à nouveau entièrement opérationnel.	(Lock) **pendant trois secondes**	 Fig. 2

Affichage de la température : Fahrenheit ou Celsius

Les touches **BROIL** (Broil) et **CLEAN** (Clean) commandent les modes d'affichage de la température en Fahrenheit ou Celsius. Le régulateur de four peut être programmé pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four a été programmé en usine pour un affichage en Fahrenheit.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit : 1. Pour savoir si l'affichage est en Fahrenheit ou en Celsius, appuyez sur la touche (Broil) (fig. 3) et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes; **« 550° »** paraît d'abord à l'afficheur puis un bip retentit. Si **«F»** paraît, l'affichage est programmé pour indiquer les températures en Fahrenheit (fig. 4). Si **« C »** paraît, l'affichage est programmé pour indiquer les températures en Celsius (fig. 5).	(Broil) **pendant sept secondes**	 Fig. 3
2. Appuyez sur (Clean) pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou l'inverse. L'affichage indique **« F »** (fig. 4) ou **« C »** (fig. 5).	(Clean)	 Fig. 4
3. Appuyez sur (START) pour accepter le changement ou appuyez sur (Clear /Off) pour rejeter le changement.	(START) **ou** (Clear /Off)	 Fig. 5

Commandes du four

Réglage du fonctionnement silencieux

Les touches **START TIME** (Start time) et **CLEAN** (Clean) commandent le fonctionnement silencieux. Cette caractéristique permet un fonctionnement du four sans bruits ni bips toutes les fois que cela est nécessaire. Selon le besoin, le régulateur peut être programmé pour un fonctionnement silencieux, pour revenir plus tard à un fonctionnement avec tous les bips et sons habituels.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour passer d'un fonctionnement avec bruits normaux à un fonctionnement silencieux :		
1. Pour savoir si votre cuisinière est réglée pour un fonctionnement normal ou silencieux, appuyez sur la touche (Start time) et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes. **« 0:00 »** paraît et le mot **« DELAY »** (RETARD) clignote à l'afficheur (fig. 1).	(Start time) **pendant sept secondes**	Fig. 1
2. Appuyez sur (Clean) pour passer du fonctionnement avec bruits normaux au fonctionnement silencieux, ou l'inverse. L'affichage indique **« :SP »** (fig. 2) ou **« :— »** (fig. 3). Si **« :SP »** paraît à l'afficheur (fig. 2), la commande fonctionnera avec des sons et bips normaux. Si **« :- - »** paraît (fig. 3), la commande est en mode de fonctionnement silencieux.	(Clean)	Fig. 2
3. Appuyez sur (START) pour accepter le changement ou appuyez sur (Clear /Off) pour rejeter le changement.	(START) **ou** (Clear /Off)	Fig. 3

Commandes du four

Réglage de la cuisson au four

La touche **BAKE** (Bake) commande la cuisson au four normale. Le four peut être programmé pour cuire à des températures allant de 170 °F (75 °C) à 550 °F (285 °C) (Dans l'exemple ci-dessous, la température est de 350 °F [175 °C]).

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmation d'une température de cuisson au four de 350 °F (175 °C) :		
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.		
2. Appuyez sur (Bake), **« - - - ° »** paraît à l'afficheur (fig. 1).	(Bake)	Fig. 1
3. Appuyez sur (3) (5) (0) (fig. 2). **« BAKE »** (CUISSON AU FOUR) clignote et **« 350° »** paraît à l'afficheur.	(3) (5) (0)	Fig. 2
4. Appuyez sur (START). Un long bip retentit une fois que la température du four a atteint 350 °F (175 °C) et que **« 350° »** et **« BAKE »** paraissent à l'afficheur (fig. 3).	(START)	Fig. 3
Appuyez sur (Clear /Off) pour annuler la caractéristique de cuisson au four à tout moment.	(Clear /Off)	
Pour changer la température de cuisson (par exemple pour changer de 350° à 425 °F [175° à 220 °C]) :		
1. Après que le four a été programmé pour une cuisson de 350°F (175°C) et que la température du four doit être changée à 425 °F (220 °C), appuyez sur (Bake) (fig. 4) et **« - - - ° »** paraît à l'afficheur.	(Bake)	Fig. 4
2. Appuyez sur (4) (2) (5) (fig. 5). **« BAKE »** clignote et **« 425° »** paraît à l'afficheur.	(4) (2) (5)	Fig. 5
3. Appuyez sur (START). **« BAKE »** et **« 425° »** paraissent à l'afficheur (fig. 6).	(START)	Fig. 6

Commandes du four

Réglage de la cuisson minutée

Les touches **BAKE** (Bake) et **BAKE TIME** (Bake time) commandent la caractéristique de cuisson minutée. La minuterie automatique de la caractéristique de cuisson minutée éteint le four après la cuisson de la durée désirée.

Programmation du four pour une mise en marche immédiate et un arrêt automatique : (dans l'exemple ci-dessous, la température de cuisson est 350 °F [175°] pendant 50 minutes) :

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.		
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.		
3. Appuyez sur (Bake), **« - - - ° »** paraît à l'afficheur (fig. 1).	(Bake)	Fig. 1
4. Appuyez sur (3) (5) (0) (fig. 2). **« BAKE »** (CUISSON AU FOUR) clignote et **« 350° »** paraît à l'afficheur.	(3) (5) (0)	Fig. 2
5. Appuyez sur (START). **« BAKE »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 3).	(START)	Fig. 3
6. Appuyez sur (Bake time). **« TIMED »** clignote; **« BAKE »**, **« 0:00 »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig.4).	(Bake time)	Fig. 4
7. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur (5) (0). **« TIMED »** clignote et **« BAKE »**, **« 50:00 »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 5). Remarque : la durée de cuisson peut être programmée pour une durée de 1 minute à 11 heures 59 minutes.	(5) (0)	Fig. 5
8. Appuyez sur (START). Les mots **« TIMED »** et **« BAKE »** restent allumés à l'afficheur (fig. 6). Une fois que la caractéristique de cuisson minutée a débuté, l'heure actuelle paraît à l'afficheur.	(START)	Fig. 6

Remarque : Une fois la caractéristique de cuisson minutée activée, appuyez sur (Bake time) pour afficher la durée de cuisson restante en mode de cuisson minutée. Une fois que la caractéristique de cuisson minutée a débuté, un long bip retentit lorsque la température du four atteint le niveau souhaité.

Appuyez sur (Clear /Off) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. **« End »** (fin) et l'heure du jour paraissent à l'afficheur. Le four s'éteint automatiquement (fig. 7).
2. La commande émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (Clear /Off).

Fig. 7

ATTENTION Faites preuve de prudence en utilisant les caractéristiques **TIMED BAKE** (cuisson minutée) ou **DELAYED TIMED BAKE** (cuisson différée). Choisissez la cuisson automatique pour cuire la viande fumée ou congelée ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme lait, oeufs, poisson, viande et volaille, doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée. L'ingestion d'aliments gâtés peut rendre malade par empoisonnement alimentaire.

Réglage de la cuisson minutée différée

Les touches **BAKE** (Bake), **BAKE TIME** (Bake time) et **START TIME** (Start time) commandent la caractéristique de la cuisson minutée différée. La minuterie automatique de la cuisson minutée différée démarre et arrête le four à l'heure que vous avez programmée.

INSTRUCTIONS	**APPUYEZ SUR**	**AFFICHEUR**
Programmation du four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique (par exemple, cuisson à 350 °F [175 °C] pendant 50 minutes avec départ à 5:30 [5 h 30]) :		
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.		
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.		
3. Appuyez sur (Bake). **« - - -° »** paraît à l'afficheur (fig. 1).	Bake	1:30 ---° BAKE Fig. 1
4. Appuyez sur (3) (5) (0) (fig. 2). **« BAKE »** clignote et **« 350° »** paraît à l'afficheur.	3 5 0	1:30 350° BAKE Fig. 2
5. Appuyez sur (START). **« BAKE »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 3).	START	1:30 350° BAKE Fig. 3
6. Appuyez sur (Bake time). **« TIMED »** clignote et **« BAKE »**, **« 0:00 »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 4).	Bake time	
7. Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques en appuyant sur (5) (0). **« TIMED »** clignote et **« BAKE »**, **« 50:00 »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 5). Remarque : la durée de cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.	5 0	0:00 350° TIMED BAKE Fig. 4
8. Appuyez sur (START). Les mots **« TIMED »**, **« BAKE »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 6).	START	50:00 350° TIMED BAKE Fig. 5
9. Appuyez sur (Start time). Entrez l'heure de départ désirée à l'aide des touches numériques (5) (3) (0) (fig. 7).	Start time 5 3 0	1:30 350° TIMED BAKE Fig. 6
10. Appuyez sur (START). Lorsque la cuisson minutée différée débute, la température du four disparaît, les mots **« TIMED »**, **« DELAY »**, **« BAKE »** et l'heure actuelle paraissent à l'afficheur (fig. 8).	START	5:30 350° TIMED DELAY BAKE Fig. 7
Remarque : Une fois que la cuisson minutée différée a débuté, appuyez sur (Bake time) pour afficher la durée de cuisson restante. Une fois que la cuisson a débuté, un bip long retentit lorsque la température du four atteint le niveau programmé.	Bake time	
Appuyez sur (Clear /Off) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée.	Clear /Off	1:30 TIMED DELAY BAKE Fig. 8
Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :		
1. **« End »** (fin) et l'heure du jour paraissent à l'afficheur. Le four s'éteint automatiquement (fig. 9).		
2. La commande émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur (Clear /Off).	Clear /Off	6:20 End TIMED DELAY BAKE Fig. 9

REMARQUE : Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, la caractéristique de cuisson minutée différée ne peut jamais débuter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer la caractéristique de cuisson minutée différée 12 à 24 heures à l'avance, voyez à la page 15 les instructions permettant de programmer le four pour un mode d'affichage de l'heure sur 24 heures.

Commandes du four

Réglage du gril

La touche Broil commande le **gril**. Lors de la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas à partir du grilloir lui-même pour assurer une opération uniforme. La caractéristique de gril est programmée pour débuter à 550 °F (285 °C). Cependant, la température peut être programmée entre 400 °F (205 °C) et 550 °F (285 °C).

AVERTISSEMENT Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou servez-vous d'un extincteur. **NE** lancez **PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine risque d'être explosive et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

ATTENTION **Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.**

La lèchefrite et sa grille (le cas échéant) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** couvrez **PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'**utilisez **PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

Programmation d'une température de gril au réglage par défaut (550 °F [285 °C]) :

1. Placez la grille sur la lèchefrite. Puis, déposez les aliments sur la grille. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** recouvrez **PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu (fig. 6).
2. Positionnez la grille du four et placez la lèchefrite sur cette grille. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément de grilloir. **Assurez-vous que la porte du four est à la position d'arrêt pour gril** (fig. 5).
3. Appuyez sur Broil. **« BROIL »** (GRIL) clignote et **« 550° »** paraît à l'afficheur (fig. 1). — Broil
4. Si vous souhaitez une température de gril inférieure (le réglage minimum étant de 400 °F [205 °C]), appuyez sur la température désirée avant de passer à l'étape 5.
5. Appuyez sur START. Le gril commence. **« BROIL »** et **« 550° »** paraissent à l'afficheur (fig. 2). — START
6. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle prenne couleur. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Remarque :** Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
7. Pour annuler l'opération de gril ou si le gril est terminé, appuyez sur Clear /Off (fig. 3). — Clear /Off

Fig. 1

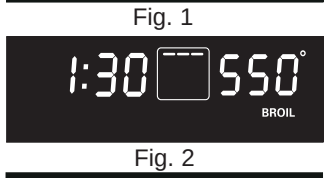


Fig. 2

Fig. 3

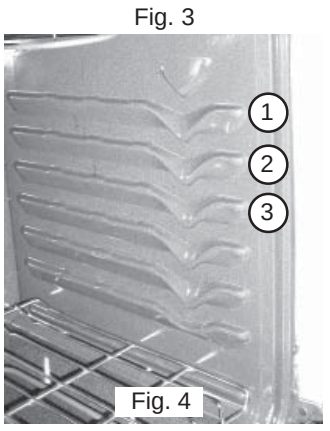


Fig. 4

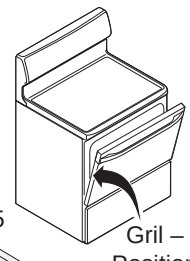


Fig. 5 Gril – Position d'arrêt

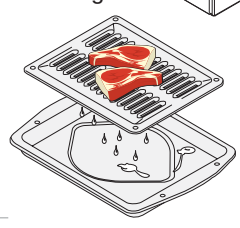


Fig. 6 certains modèles

Durées recommandées de cuisson au gril

Servez-vous du tableau suivant pour connaître les durées approximatives de cuisson au gril. Augmentez ou diminuez ces durées ou changez la position de la lèchefrite pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si la nourriture que vous désirez passer au gril n'est pas sur le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de cuisine et observez la cuisson de près.

Tableau de cuisson au gril (Reportez-vous à la figure 4.)

Article	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson *1er côté*	Temps de cuisson *2e côté*	Cuisson
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	1re ou 2e	550 °F (285 °C)	6:00	4:00	Saignant
	1re ou 2e	550 °F (285 °C)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 2 cm d'épaisseur	2e	550 °F (285 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec l'os	3e	450 °F (235 °C)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	2e	450 °F (235 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	2e	500 °F (260 °C)	13:00	s/o	Bien cuit
Crevette	3e	550 °F (285 °C)	5:00	s/o	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm d'épaisseur	1re	550 °F (285 °C)	9:00	7:00	Bien cuit
	2e	550 °F (285 °C)	10:00	8:00	Bien cuit

Commandes du four

Avantages de la cuisson à convection :

— Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.

— Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

— Aucun ustensile de cuisson spécial requis.

Réglage de la cuisson à convection

La touche **CONV BAKE** (Conv bake) commande la caractéristique de cuisson à convection. Utilisez la caractéristique de cuisson à convection pour une cuisson accélérée. Le four peut être programmé pour la cuisson à convection à des températures allant de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C).

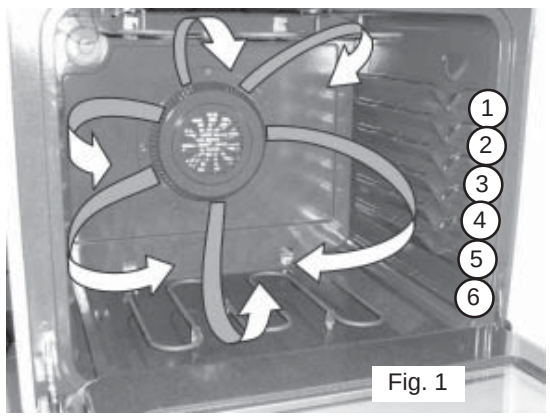


Fig. 1 : La circulation de l'air durant la cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur à l'intérieur du four de façon uniforme et continuelle (fig. 1). La distribution de chaleur est améliorée et permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats lors de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps. Grâce à la cuisson à convection, les aliments placés sur une seule grille cuisent généralement plus rapidement et de façon plus uniforme. La durée de cuisson de certains aliments placés sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économiserez tout de même du temps. Le pain et les pâtisseries cuisent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson avec convection

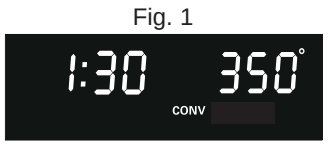
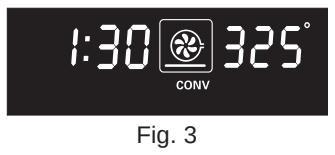
1. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparée. Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. La cuisson d'aliments est plus rapide sur des ustensiles foncés.
2. Lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson à convection, placez celle-ci à la position 3 ou 4. Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions 2 et 5 (pour deux grilles). Placez-les aux positions 1, 4 et 6 (pour 3 grilles). Reportez-vous à la figure 1.
3. Les gâteaux cuisent mieux lorsque la touche **BAKE** (Bake) est utilisée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmation du four pour une cuisson avec convection à une température de 350 °F (175 °C) :		
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four (fig. 1).		
2. Appuyez sur (Conv bake). **« CONV BAKE »** (CUISSON AVEC CONVECTION) clignote et **« - - -° »** paraît à l'afficheur (fig. 2).	(Conv bake)	1:30 - - - ° CONV BAKE Fig. 2
3. Appuyez sur (3) (5) (0). **« CONV BAKE »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 3).	(3) (5) (0)	1:30 350° CONV BAKE Fig. 3
4. Appuyez sur (START). **« CONV BAKE »** et **l'ajustment** de la température du four paraissent à l'afficheur (dans cet exemple, la température est de 325 °F [165 °C]). Un bip retentit lorsque le four atteint la température **ajustée**. L'afficheur indique **« 325° »**, **« CONV BAKE »** et l'icône du ventilateur (fig. 4).	(START)	1:30 325° CONV BAKE Fig. 4
Remarque : L'icône du four indique un ventilateur qui tourne dans un carré. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur à convection fonctionne (voir ventilateur qui tourne à la figure 4).		
Appuyez sur (Clear /Off) à tout moment pour arrêter la cuisson à convection ou l'annuler.	(Clear /Off)	

Commandes du four

Réglage du rôtissage à convection

La touche **CONV ROAST** Conv roast est conçue pour donner à cette caractéristique une performance de cuisson optimale. La touche de rôtissage à convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur de convection et l'élément pour rôtir viande et volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les aliments sont croustillants et dorés sur l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmation de la caractéristique de rôtissage à convection (par exemple, pour une cuisson des viandes à 350 °F [175 °C]) :		
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.		
2. Appuyez sur Conv roast. **« CONV »** clignote et **« ---° »** paraît (fig. 1).	Conv roast	Fig. 1
3. Appuyez sur 3 5 0. **« CONV »** clignote et **« 350° »** paraît à l'afficheur (fig. 2).	3 5 0	 Fig. 2
4. Appuyez sur START. **« CONV »** et **« 350° »** paraissent à l'afficheur (fig. 3). L'icône du ventilateur de convection paraît.	START	 Fig. 3
Appuyez sur Clear /Off pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment.	Clear /Off	

Instructions pour la grille de rôtissage (certains modèles)

Lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage à convection, utilisez la lèchefrite et sa grille en même temps que la grille de rôtissage (le cas échéant). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille empêche les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage permet à la chaleur de circuler autour de la viande.

AVERTISSEMENT Pour empêcher l'aliment de toucher l'élément de grilloir et pour empêcher les éclaboussures, **N'**utilisez **PAS** de grille de rôtissage pour cuire avec l'élément de grilloir.

1. Placez la grille du four au fond ou près de la position la plus basse dans le four. Voyez Disposition des grilles dans la section **Avant l'utilisation du four**.
2. Placez la grille dans la lèchefrite. La grille de rôtissage s'adapte sur la grille de lèchefrite en permettant à l'air chaud de circuler sous l'aliment pour une cuisson uniforme et pour mieux brunir le dessous. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien installée sur la grille de lèchefrite. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** recouvrez **PAS** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
3. Placez la nourriture (graisse vers le haut) sur la grille de rôtissage (fig. 4).
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four.

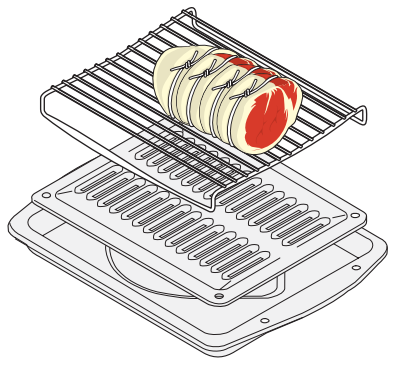


Fig. 4

Programmation de la caractéristique de conversion à la convection (Convection Convert)

La touche **CONV CONVERT** (Conv convert) est utilisée pour convertir automatiquement une recette à **cuisson** standard à la cuisson à convection.

Lorsqu'elle est réglée correctement, cette caractéristique est conçue pour afficher la température convertie (réduite).
La conversion à la convection peut être utilisée **SEULEMENT** avec le réglage **Bake** (cuisson), **Timed Bake** (cuisson minutée) ou le réglage **Delayed Timed Bake** (cuisson minutée différée). Lorsque la caractéristique de conversion à la convection est utilisée avec un réglage de cuisson minutée ou différée, le message **« CF »** paraît pour vous indiquer de vérifier la nourriture lorsque 75 % du temps de cuisson s'est écoulé (fig. 4). À partir de ce moment, le régulateur de four émet trois longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Lorsque la cuisson est complètement terminée, le message **« End »** (fin) paraît à l'afficheur et le régulateur émet trois longs bips à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche (Clear /Off) (fig. 5).

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
L'utilisation de la caractéristique Convection Convert (cuisson) ajuste automatiquement la température du four (dans l'exemple ci-dessous, le four est réglé à 350 °F [175 °C]):		Fig. 1
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.		
2. Appuyez sur (Bake), **« - - - ° »** paraît à l'afficheur (fig. 1).	(Bake)	Fig. 2
3. Appuyez sur (3) (5) (0). **« BAKE »** clignote et **« 350° »** paraît à l'afficheur (fig. 2). Si vous désirez programmer une cuisson minutée ou une cuisson différée, réglez le temps maintenant.	(3) (5) (0)	
4. Appuyez sur (Conv convert). **« CONV BAKE »** et **l'ajustement** de la température du four paraissent à l'afficheur (dans cet exemple, la température est de 325 °F [165 °C]). Un bip retentit lorsque le four atteint la température **ajustée**. L'afficheur indique **« 325° »**, **« CONV BAKE »** et l'icône du ventilateur (fig. 3).	(Conv convert)	Fig. 3
Remarque : L'icône du four indique un ventilateur qui tourne dans un carré. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur à convection fonctionne (voir ventilateur qui tourne à la figure 3).		Fig. 4
Appuyez sur (Clear /Off) pour annuler la caractéristique de convection à tout moment.	(Clear /Off)	Fig. 5
Remarque : Pour utiliser la caractéristique de conversion à la convection lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.		

Commandes du four

Utilisation de la caractéristique des réglages préférés

La touche Favorite setting **FAVORITE SETTING** (réglage préféré) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages de votre recette préférée.

Cette caractéristique peut enregistrer et rappeler entre 1 et 3 réglages différents. La caractéristique du réglage préféré peut être utilisée avec **Bake** ou **Timed Bake**. Cette caractéristique ne fonctionne pas avec aucune autre caractéristique incluant les réglages de cuisson **minutée différée**.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmation du four pour enregistrer le réglage d'une recette et débuter la cuisson (par exemple, une cuisson à 350 °F [175 °C]) :		
1. Placez la nourriture dans le four.		
2. Appuyez sur Favorite setting. **« BAKE »** clignote et **« — — — ° »** paraît à l'afficheur (fig. 1)	Favorite setting	Fig. 1
3. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur 1. (Remarque : 2 ou 3 peut aussi être utilisé pour enregistrer le réglage d'une recette). **« BAKE »** clignote, **« - 1- »** et **« — — — ° »** paraît à l'afficheur (fig. 2).	1 ou 2 ou 3	Fig. 2
4. Appuyez sur 3 5 0. **« BAKE »** clignote , **« - 1- »** et **« 350° »** paraît à l'afficheur (fig. 3).	3 5 0	Fig. 3
5. Appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le signal sonore indique que le réglage de la recette a été enregistré pour pouvoir être rappelé plus tard. Les messages **350°** et **« BAKE »** paraissent à l'afficheur (fig. 4). **REMARQUE :** Le four continue la cuisson jusqu'à ce que vous appuyiez sur Clear /Off.	Maintenir enfoncé START pendant trois secondes	Fig. 4
	Clear /Off	Fig. 5
Rappeler le réglage et commencer la cuisson (l'exemple ci-dessous rappelle le réglage à l'aide de la touche 1) :		
1. Placez la nourriture dans le four.		
2. Appuyez sur Favorite setting. **« BAKE »** clignote et **« — — — ° »** paraît à l'afficheur (fig. 5).	Favorite setting	
3. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur 1. **« BAKE »** clignote , **« - 1- »** et **« 350° »** paraît à l'afficheur (fig. 3).	1	
4. Appuyez sur START. Le four débutera immédiatement la cuisson en utilisant le réglage de la recette enregistré antérieurement (fig. 4). La température est rappelée et si vous aviez enregistré une cuisson minutée, le temps de cuisson sera également rappelé.	START	

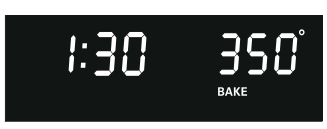
Commandes du four

Réglage de la caractéristique de sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)

Les touches **BAKE TIME** (Bake time) et **START TIME** (Start time) sont utilisées pour régler la caractéristique de sabbat. La caractéristique de sabbat peut être utilisée seulement avec la touche (Bake). Vous pouvez augmenter ou baisser la température du four après avoir réglé la caractéristique de sabbat (la caractéristique d'ajustement de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement), cependant, les changements ne paraîtront pas à l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore. Une fois le four réglé correctement pour la cuisson avec la caractéristique de sabbat activée, celui-ci fonctionnera continuellement jusqu'à ce que la commande soit annulée. Cette caractéristique supprime la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous voulez utiliser la lampe de four durant le sabbat, appuyez sur (Oven light) avant d'activer la caractéristique de sabbat. Lorsque la lampe de four est allumée et que la caractéristique de sabbat est activée, la lampe de four demeure allumée jusqu'à ce que la caractéristique de sabbat soit éteinte. Si vous voulez éteindre la lampe de four, assurez-vous d'éteindre la lampe de four avant d'activer la caractéristique de sabbat.

REMARQUES IMPORTANTES : Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre caractéristique sauf **BAKE** (cuisson) lorsque la caractéristique sabbat est activée. SEULEMENT les touches suivantes fonctionnent correctement avec la caractéristique de sabbat : les **touches numériques de 0 à 9**, (Bake), (START) et (Clear /Off). **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne devraient pas être utilisées lorsque la caractéristique de sabbat est activée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Programmer le four à 350 °F (175 °C), commencer immédiatement la cuisson et activer la caractéristique de sabbat :		
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.		
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.		
3. Appuyez sur (Bake), **« - - - ° »** paraît à l'afficheur (fig. 1).	(Bake)	Fig. 1
4. Appuyez sur (3) (5) (0) (fig. 2). **« BAKE »** (CUISSON AU FOUR) clignote et « 350° » paraît à l'afficheur.	(3) (5) (0)	 Fig. 2
5. Appuyez sur (START). Les messages **« 350° »** et **« BAKE »**. Le four s'allume et commence à se réchauffer (fig. 3).	(START)	Fig. 3
6. Si vous devez entrer un temps de **cuisson minutée** ou de **cuisson différée**, faites-le maintenant. Sinon, sautez cette étape et rendez-vous à l'étape 6. Reportez-vous aux instructions pour la **cuisson minutée** ou la **cuisson minutée différée** aux pages 20-21. Rappelez-vous que le four s'éteint lorsqu'il a terminé une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée et pour cette raison, il ne peut être utilisé que durant le sabbat et les fêtes juives. Le délai maximal est de 11 heures et 59 minutes.		
7. Appuyez sur les touches (Bake time) et (Start time) en même temps et maintenez-les enfoncées pendant au moins trois secondes. Le régulateur émet un bip et **SAb** paraît à l'afficheur (fig. 4). La caractéristique de sabbat est réglée correctement lorsque le message **SAb** paraît à l'afficheur, le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et qu'aucun autre changement ne paraît.	(Bake time) **et** (Start time)	Fig. 4

Remarque : Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur (Bake), entrez le changement de température (de 170 à 550 °F [75 à 285 °C]) puis, appuyez sur (START) (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que **le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la caractéristique de sabbat est réglée pour le four.

8. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche (Clear /Off) (éteint seulement le four). Pour annuler la caractéristique de sabbat, appuyez sur les touches (Bake time) et (Start time) en même temps et maintenez-les appuyées pendant au moins trois secondes.) Le message SAb disparraît de l'afficheur.

Réglage de la caractéristique de sabbat (suite)

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** après avoir changé la température du four pendant que la caractéristique du sabbat est activée. Vous vous assurez ainsi que le four demeure allumé même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur de four. Si la température de four est réglée incorrectement, celle-ci se règle par défaut à 170 °F ou 550 °F (75 °C ou 285 °C). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Le four s'éteint s'il y a une panne d'électricité ou une interruption. Lors le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souviendra qu'il est réglé pour le sabbat et la nourriture peut être enlevée du four sans danger alors que la caractéristique de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat ou de la fête. À la fin du sabbat, éteignez la caractéristique de sabbat. Appuyez sur les touches Bake time et Start time en même temps et maintenez-les enfoncées pendant au moins trois secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur et les caractéristiques normales du four peuvent être utilisées. Pour plus de renseignements, directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction sabbat, veuillez visiter **http:\\www.star-k.org.**

Réglage de la caractéristique de maintien au chaud

La touche Keep warm met en marche la caractéristique de maintien au chaud et maintient la température du four à 170 °F (75 °C). La caractéristique de **maintien au chaud** garde les aliments cuits au four chauds et ceux-ci peuvent être servis jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson. Après trois heures, la caractéristique de maintien au chaud s'éteint automatiquement. La caractéristique de maintien au chaud peut être utilisée sans aucune autre activité de cuisson ou lorsque la cuisson est terminée en utilisant **CUISSON MINUTÉE** ou **CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE**.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Pour régler le maintien au chaud :		
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture cuite dans le four. Si la nourriture se trouve déjà dans le four, passez à l'étape 2.		
2. Appuyez sur Keep warm. **« HLd »** paraît à l'afficheur (fig. 1). Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande pour mettre en marche le maintien au chaud s'annulera.	Keep warm	Fig. 1
3. Appuyez sur START. **« HLd »** paraît et l'icône du four paraît à l'afficheur (fig. 2).	START	
4. Pour éteindre le maintien au chaud en tout temps, appuyez sur Keep warm ou Clear /Off.	Keep warm **ou** Clear /Off	Fig. 2
Pour programmer le démarrage automatique du maintien au chaud :		
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four. Réglez le four correctement et débutez une **cuisson minutée** ou une **cuisson minutée différée**.		
2. Appuyez sur Keep warm. **« HLd »** paraît à l'afficheur.	Keep warm	
3. Appuyez sur START. **« HLd »** paraît et l'icône du four paraît à l'afficheur. Le maintien au chaud est réglé pour démarrer automatiquement après avoir terminé une **cuisson minutée** ou une **cuisson différée** (Cuisson minutée différée).	START	
4. Pour éteindre le maintien au chaud en tout temps, appuyez sur Keep warm ou Clear /Off.	Keep warm **ou** Clear /Off	

Remarque : La caractéristique de maintien au chaud peut être allumée ou éteinte en tout temps sans annuler la cuisson ou toute autre caractéristique de cuisson en appuyant sur Keep warm.

Allumer et éteindre la lampe de four

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Vous pouvez également allumer ou éteindre manuellement la lampe du four en appuyant sur la touche Oven light.

Four double Bake-n-Warm MC

Les deux caractéristiques du four double Bake-n-Warm[MC]

Le four double Bake-n-Warm[MC] est conçu pour offrir deux caractéristiques de préparation d'aliments uniques. Les caractéristiques offrent un mini-four et un tiroir chauffant qui utilisent la même cavité de four inférieure, le même tiroir et la même commande.

La caractéristique du mini-four est idéale pour cuisiner des plats comme la pizza, les plats mijotés, les pommes de terre au four et les aliments congelés. La caractéristique du tiroir chauffant est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant.

ASSUREZ-VOUS DE LIRE LES PRÉCAUTIONS ET LES AVERTISSEMENTS avant d'utiliser le four double Bake-n-Warm[MC] :

GARDEZ LES ENFANTS HORS DE LA PORTÉE DU FOUR INFÉRIEUR LORSQU'IL EST CHAUD. LE NON RESPECT DE CETTE MISE EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BRÛLURES.

ATTENTION DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

ATTENTION Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four double Bake-n-Warm[MC]. La grille du tiroir, l'intérieur du tiroir, l'ustensile et les assiettes peuvent être chauds.

ATTENTION Si un feu se produit dans le four, fermez le tiroir et ÉTEIGNEZ le four double Bake-n-Warm[MC]. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **NE** jetez **PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine risque d'être explosive.

Utilisation des caractéristiques du mini-four ou du tiroir chauffant

- **Lorsque vous placez de la nourriture dans le mini-four, utilisez toujours une tôle à biscuits ou un plat avec quatre bords verticaux pour éviter que les aliments glissent et tombent du plat.**
- Pour réduire le glissement des ustensiles de cuisson, ouvrez et fermez doucement le tiroir en vous assurant que ce dernier s'enclenche une fois fermé.
- Durant la cuisson/le réchauffage, ouvrez le tiroir le moins souvent possible. Vous minimisez ainsi la perte de chaleur. Si vous ouvrez le tiroir de façon répétée, le temps de cuisson augmente et les résultats de cuisson peuvent être inégaux. Les temps de cuisson de la caractéristique du mini-four peuvent différer légèrement de ceux requis pour le four supérieur.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le mini-four, faites la cuisson des pâtisseries, des plats mijotés avec une garniture aux miettes et des aliments de boulangerie dans le grand four supérieur.
- La hauteur maximale des aliments et des ustensiles qui peuvent être utilisés dans le Bake-n-Warm[MC] est de 10 cm (4 po). La largeur maximale est de 38 cm (15 po). **Surveillez de près les aliments qui pourraient dépasser la hauteur maximale recommandée de 10 cm (4 po).**
- Dans le tiroir, utilisez des plats assez grands pour qu'ils puissent contenir les aliments **et** les liquides produits durant la cuisson.
- La grille du tiroir doit toujours être en place lorsque vous utilisez le tiroir pour cuire ou réchauffer des aliments. Assurez-vous que la grille est placée avec les côtés du bas tournés vers l'intérieur du tiroir. Vous créez ainsi de l'espace pour que l'air circule entre le tiroir et la nourriture (Fig. 1). Ne placez pas de nourriture ou d'ustensile directement sur le fond du tiroir.
- **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir ou sur les surfaces qui l'entourent et d'être très difficile à enlever.** À la place, utilisez un couvercle ou du papier d'aluminium. Dans le tiroir, n'utilisez que des ustensiles recommandés pour le four supérieur.
- **NE TAPISSEZ PAS LE TIROIR DU FOUR OU LA GRILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM.** Vous pourriez endommager votre four.

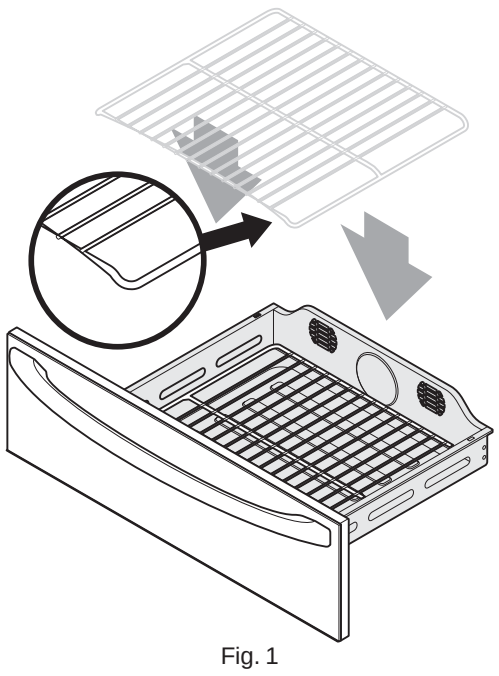


Fig. 1

REMARQUE : Le four double Bake-n-Warm[MC] ne fonctionne pas lorsque le four supérieur est réglé pour exécuter un autonettoyage ou lorsque la caractéristique de verrouillage du four est activée. Si le four double Bake-n-Warm[MC] est ALLUMÉ et que vous tentez d'effectuer un autonettoyage ou un verrouillage du four, le régulateur du four refusera la commande en émettant trois bips.

Fig. 2

Four double Bake-n-Warm[MC]

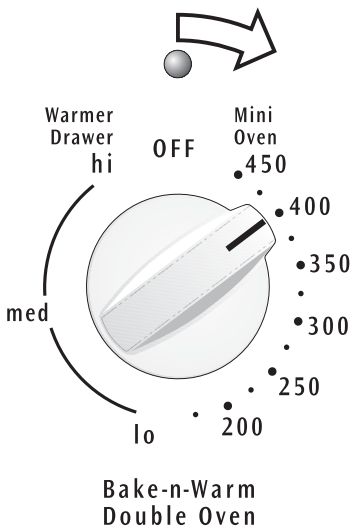


Fig. 1

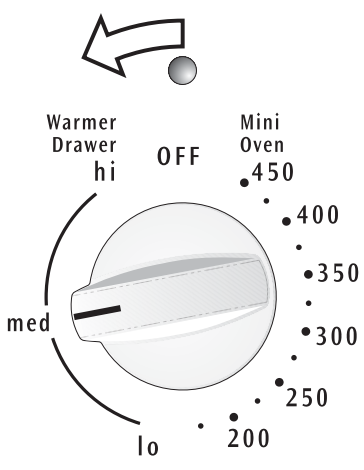


Fig. 2

Réglage de la caractéristique du tiroir chauffant du four double Bake-n-Warm[MC] :

1. Enfoncez et tournez le bouton du Bake-n-Warm[MC] vers la gauche pour sélectionner le réglage du tiroir chauffant désiré (Fig. 1). Un bip vous indiquera que le four est ALLUMÉ.
2. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir du four avant d'y mettre les aliments. Le préchauffage d'un tiroir vide prend environ 15 minutes.
3. Le témoin lumineux au-dessus du bouton de commande reste ALLUMÉ tout au long du préchauffage et du réchauffage.
4. Lorsque vous entendez le bip de la fonction de préchauffage, ouvrez complètement le tiroir Bake-n-Warm[MC]. Placez la nourriture sur la grille du tiroir en utilisant des gants de cuisine. (Voyez la Fig. 2 à la page précédente.)
5. Fermez doucement le tiroir. Assurez-vous que le système magnétique s'enclenche.
6. Lorsque la nourriture est prête à être servie, mettez le bouton de commande à la position ARRÊT (OFF). Enlevez la nourriture du tiroir.

ATTENTION Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four double Bake-n-Warm[MC]. La grille du tiroir, l'intérieur du tiroir, l'ustensile et les assiettes peuvent être chauds.

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir chauffant

Aliments	Réglage
Bacon	HI (ÉLEVÉ)
Hamburgers	HI (ÉLEVÉ)
Volaille	HI (ÉLEVÉ)
Côtelettes de porc	HI (ÉLEVÉ)
Aliments frits	HI (ÉLEVÉ)
Pizza	HI (ÉLEVÉ)
Sauces	MED (MOYEN)
Plats mijotés	MED (MOYEN)
Oeufs	MED (MOYEN)
Rôtis (boeuf, porc, agneau)	MED (MOYEN)
Légumes	MED (MOYEN)
Biscuits	MED (MOYEN)
Petits pains, durs	MED (MOYEN)
Pâtisseries	MED (MOYEN)
Petits pains (mous)	LO (BAS)
Assiettes à dîner vides	LO (BAS)

Fig. 3

Réglage de la caractéristique du tiroir chauffant du four double Bake-n-Warm[MC] :

1. Enfoncez et tournez le bouton du Bake-n-Warm[MC] vers la gauche pour sélectionner le réglage du tiroir chauffant désiré. Un bip vous indiquera que le four est ALLUMÉ. Remarque : Les températures sont approximatives et elles sont identifiées par **HI** (élevée), **MED** (moyenne) et **LO** (basse). Utilisez les réglages recommandés pour le tiroir chauffant selon le type d'aliments que vous placez dans le tiroir du four (Fig. 3).
2. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir du four avant d'y mettre les aliments. Le préchauffage d'un tiroir vide prend environ 15 minutes.
3. Le témoin lumineux au-dessus du bouton de commande reste ALLUMÉ tout au long du préchauffage et du réchauffage.
4. Placez la nourriture sur la grille du tiroir en utilisant des gants de cuisine. (Voyez la Fig. 2 à la page précédente.)
5. Fermez doucement le tiroir. Assurez-vous que le système magnétique s'enclenche.
6. Lorsque la nourriture est prête à être servie, mettez le bouton de commande à la position ARRÊT (OFF). Enlevez la nourriture du tiroir.

ATTENTION Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four double Bake-n-Warm[MC]. La grille du tiroir, l'intérieur du tiroir, l'ustensile et les assiettes peuvent être chauds.

Sélection de la température du tiroir chauffant

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont présentés à la Fig. 3. Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par le réglage MED (moyen). Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage MED (moyen). Lorsque vous devez maintenir chauds des aliments combinés (par exemple une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage HI (élevé).

Conseils de nettoyage recommandés pour le tiroir du four double Bake-n-Warm[MC]

Pour faciliter le nettoyage, le four double Bake-n-Warm doit être nettoyé dès qu'il a refroidi. Pour minimiser l'accumulation d'éclaboussures et de particules d'aliments, nettoyez après chaque utilisation. Lorsque vous préparez des aliments qui éclaboussent, couvrez-les avec un couvercle calorifuge ou du papier d'aluminium. Utilisez une solution d'eau et de détergent doux pour nettoyer le tiroir du four et les côtés. Enlevez les tâches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif. **N**'utilisez **PAS** de nettoyant pour four dans la cavité du four Bake-n-Warm[MC].

Utilisation de l'éclairage du four double Bake-n-Warm[MC] (certains modèles) :

La lampe du four double Bake-n-Warm[MC] fonctionne avec la lampe du four supérieur et elle s'ALLUME automatiquement lorsque la porte du four supérieur est ouverte. Le cas échéant, vous pouvez appuyer sur la touche Oven light pour faire fonctionner manuellement l'éclairage du four double Bake-n-Warm[MC].

Dépose du tiroir du four double Bake-n-Warm[MC] et remplacement de la lampe du four :

1. Avant d'enlever le tiroir, assurez-vous d'ÉTEINDRE le four double Bake-n-Warm[MC] et laissez la zone du tiroir refroidir complètement.
2. Tirez le tiroir vers vous. Utilisez un tournevis Phillips pour enlever les deux vis du tiroir situées à l'intérieur de la partie avant du compartiment du tiroir (Fig. 1).
3. Utilisez une main pour maintenir l'avant du tiroir en place. Utilisez l'autre main pour tirer la glissière vers vous (Fig. 2) jusqu'à ce que le crochet de la glissière se dégage (Fig. 3).
4. Pour l'autre côté du tiroir, répétez le procédé à partir de l'étape 3.
5. Lorsque les DEUX crochets des glissières sont dégagés, soulevez soigneusement le tiroir et tirez-le vers vous. Poussez les deux glissières dans la cavité du four inférieur.
6. Remplacez l'ampoule du four inférieur par une ampoule pour électroménagers de 40 W (reportez-vous à la Fig. 5).

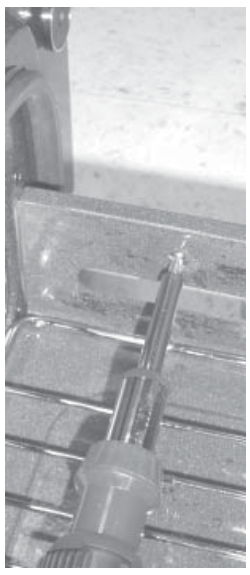


Fig. 1

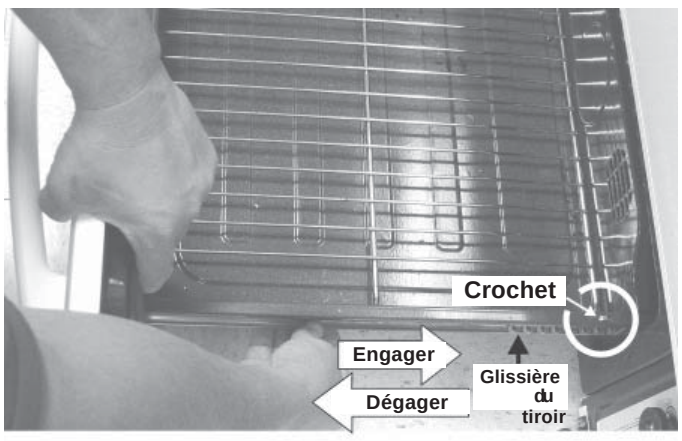
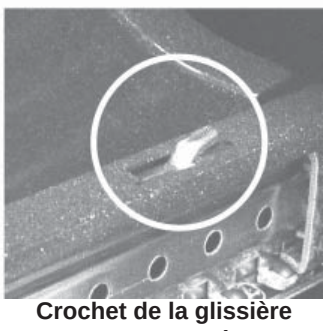


Fig. 2

Crochet de la glissière dégagé

Fig. 3



Crochet de la glissière engagé

Fig. 4

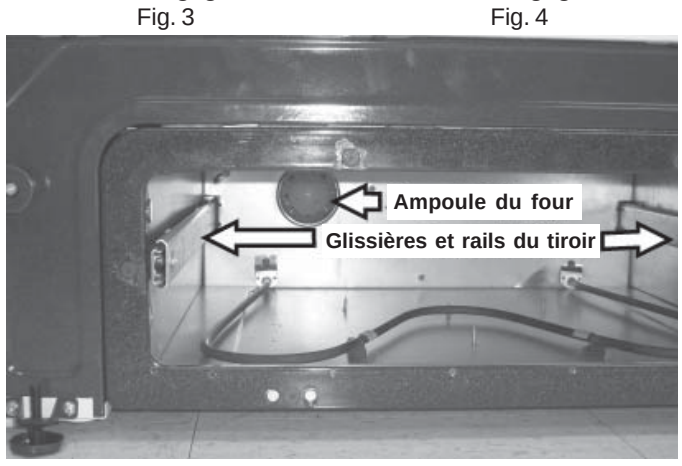


Fig. 5

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant de cuir pour vous protéger contre le bris éventuel de verre.

Repose du tiroir du four double Bake-n-Warm[MC] :

1. Tirez sur les deux glissières et étendez-les complètement à l'extérieur de la cavité du four inférieur.
2. Déposez soigneusement le tiroir sur les deux glissières.
3. Ajustez la position du tiroir sur les glissières afin que les crochets des glissières soient correctement engagés dans les deux fentes sur les côtés du tiroir (Fig. 4).
4. Tirez le tiroir vers l'avant pour aligner ce dernier avec les deux trous de vis des glissières. Utilisez un tournevis Phillips pour remettre les deux vis des côtés internes du tiroir.
5. Replacez la grille du tiroir, le cas échéant.
6. Fermez le tiroir du four inférieur.

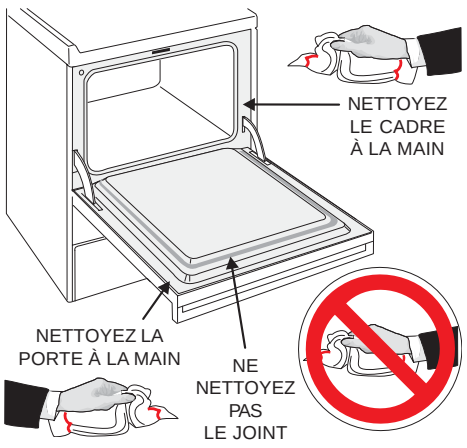
Autonettoyage

ATTENTION Lors de l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez **PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE** tapissez **PAS** les parois, la sole, les grilles ou toute autre partie de **papier d'aluminium**. Sinon, la répartition de la chaleur serait détruite et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommagement permanent de l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

ATTENTION **NE** forcez **PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore TRÈS CHAUD.



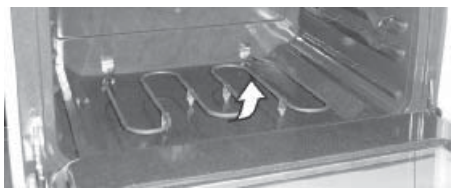
Four autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures de cuisson), ce qui élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'**utilisez **PAS** de produits de nettoyage du commerce pour le four ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE** nettoyez **PAS** le joint tissé de la porte. Ce joint tissé est essentiel à une bonne étanchéité du four. Faites attention à ne pas frotter le joint, l'endommager ou le retirer.
- **N'**utilisez **PAS** de produits de nettoyage du commerce sur ce joint. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage.**
- Vous n'avez pas à enlever les grilles du four. Si vous ne les enlevez pas durant le cycle d'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de mettre en marche l'autonettoyage. Enlevez cette saleté avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. De grosses saletés peuvent produire de la fumée ou s'enflammer si elles sont soumises à de hautes températures. **NE** laissez **PAS** les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou garniture pour tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.

ATTENTION Les élements de cuisson et de gril du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. Les éléments risquent d'être encore très chauds et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.



L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement la sole du four. Ne soulevez pas l'élément à plus de 4 ou 5 po (10 à 13 cm) de sa position normale.

REMARQUES : Avant de régler le cycle d'autonettoyage, tout renversement au fond du four doit être enlevé. Reportez-vous à la section **Entretien général et nettoyage** pour de l'information additionnelle concernant le nettoyage.

Autonettoyage

Les touches **SPEED CLEAN** (Speed clean), **CLEAN** (Clean) et **MAXX CLEAN** (Maxx clean) sont utilisés pour débuter un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez également programmer un cycle de nettoyage différé en utilisant la touche **START TIME** (Start time). Cette caractéristique fonctionne avec toutes les durées d'autonettoyage, que ce soit de deux heures (Speed Clean), trois heures (Clean) ou quatre heures (Maxx Clean).

AVERTISSEMENT Lors de l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez **PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION **NE** forcez **PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Restez sur le côté du four pour ouvrir la porte et permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Débuter un cycle d'autonettoyage immédiatement ou régler une mise en marche différée à 9 h 00 et l'arrêt automatique (Dans l'exemple, le cycle d'autonettoyage par défaut utilisé est celui de trois heures.) :		
1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, le four est vide et la porte est fermée.		
2. Appuyez sur (Clean). **« CLEAN »** clignote, **« 3:00 »** (heures) et l'icône de la table de cuisson verrouillée paraît à l'afficheur (fig. 1). Remarque : Vous pouvez alors choisir un autonettoyage d'une durée de deux heures en appuyant sur (Speed clean) ou d'une durée de quatre heures en appuyant sur (Maxx clean).	(Clean) **ou** (Speed clean), (Maxx clean), **en option.**	Fig. 1
3. Appuyez sur (START). L'icône **« DOOR LOCKED »** (PORTE VERROUILLÉE) clignote; l'icône **« CLEAN »** (NETTOYAGE) et les lettres **« CLn »** restent allumées à l'afficheur (fig. 2).	(START)	Fig. 2
4. Dès que la programmation est effectuée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant **« DOOR LOCKED »** (PORTE VERROUILLÉE) s'arrête de clignoter et reste allumé. L'icône de la table de cuisson verrouillée reste allumé (fig. 3).		Fig. 3

REMARQUE : Si vous voulez utiliser la caractéristique optionnelle d'autonettoyage différé, suivez les étapes 5 à 7. Si vous désirez que l'autonettoyage débute immédiatement, sautez les étapes restantes et reportez-vous à la section « À la fin du cycle d'autonettoyage », à la page suivante.

5. Appuyez sur (Start time) (fig. 4). Entrez l'heure désirée du départ de l'autonettoyage à l'aide des touches numériques (9) (0) (0) (fig. 5).	(Start time) (9) (0) (0)	Fig. 4
6. Appuyez sur (START). "L'icône **« CLn »** s'éteint, **« DELAY »**, **« DOOR LOCKED »**, **« CLEAN »** et les icônes de la table de cuisson verrouillée restent allumés.	(START)	Fig. 5
7. Le régulateur calcule à partir de l'heure de départ programmée pour déterminer l'heure à laquelle le cycle d'autonettoyage doit se terminer. L'autonettoyage débute à l'heure programmée. À ce moment, l'icône **« DELAY »** s'éteint; l'icône du four s'allume et l'heure de départ, l'icône de la table de cuisson verrouillée, **« CLEAN »** et **« CLn »** restent affichés (fig. 6).		Fig. 6

Autonettoyage

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure du jour, **« DOOR LOCKED »** et **« CLEAN »** restent affichés.
2. Dès que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que l'icône **« DOOR LOCKED »** ne paraît plus, la porte peut être ouverte.

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur Clear /Off.
2. Dès que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que l'icône **« DOOR LOCKED »** ne paraît plus, la porte peut être ouverte (fig. 7).

Clear /Off

Fig.7

REMARQUES IMPORTANTES lors de l'utilisation de la caractéristique d'autonettoyage :

1. La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas si l'un des éléments radiants de surface est en marche.
2. Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la caractéristique de **verrouillage du four** est activée.
3. Si le cycle d'autonettoyage est interrompu par une panne d'électricité, l'appareil peut ne pas être complètement nettoyé. Une fois l'électricité revenue, terminez le nettoyage par un autre cycle d'autonettoyage.
4. Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, le cycle d'autonettoyage différé ne peut jamais débuter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer le cycle d'autonettoyage différé 12 à 24 heures à l'avance, référez-vous à la page 15 pour obtenir des instructions permettant de programmer le four pour un mode d'affichage de l'heure sur 24 heures.

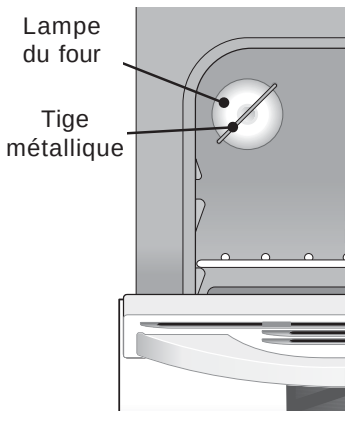
Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les durées de cuisson et les températures indiquées sur la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, la température peut être ajustée. Avant, essayez une recette avec un réglage de température plus élevé ou plus bas que celui recommandé. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Remarque : Les ajustements de température effectués avec cette caractéristique ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ SUR	AFFICHEUR
Augmentation de la température du four :		
1. Appuyez sur Bake pendant six secondes (fig. 1).	Bake	1:30 00°
		Fig. 1
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. (Exemple 30 °F ou 15 °C) 3 0 (fig. 2). La température peut être augmentée d'une valeur allant jusqu'à 35 °F (20 °C).	3 0	1:30 30°
		Fig. 2
3. Appuyez sur START pour accepter le changement de température et l'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 3). Appuyez sur Clear/Off pour rejeter le changement au besoin.	START Clear/Off	1:30
		Fig. 3
Diminution de la température du four :		
1. Appuyez sur Bake pendant six secondes (fig. 4).	Bake	1:30 00°
		Fig. 4
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. (Exemple -30 °F ou -15 °C) 3 0 puis, appuyez sur Clean (fig. 5). La température peut être diminuée d'une valeur allant jusqu'à 35 °F (20 °C).	3 0 Clean	1:30 -30°
		Fig. 5
3. Appuyez sur START pour accepter le changement de température et l'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 6). Appuyez sur Clear/Off pour rejeter le changement au besoin.	START Clear/Off	1:30
		Fig. 6

Entretien et nettoyage



Remplacement de l'ampoule du four

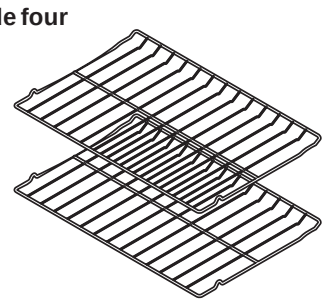
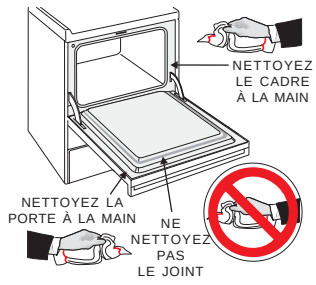
Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. La lampe de four peut aussi être allumée manuellement en appuyant sur la touche Oven light. La lampe du four est située à l'arrière du four et elle est protégée par un protecteur de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.**Remplacement de l'ampoules du four :**

1. Coupez l'alimentation électrique et débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le globe de verre.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur de verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section **Mise à l'heure de l'horloge et de la minuterie** dans le présent guide.

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces ont REFROIDI avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel de verre.

Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)

Surfaces	Comment nettoyer
Aluminium (garnitures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un linge propre.
Boutons de commande peints et boutons de plastique, parties de la caisse et garnitures décoratives	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. *Pour les taches rebelles et la graisse accumulée*, appliquez du détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un linge humide et séchez. **N'**utilisez **PAS** de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF; tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en tirant vers vous. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.
Acier inoxydable, tableau de commande en chrome, garniture décorative	*Avant de nettoyer le tableau de commande*, mettez toutes les commandes à la position d'arrêt et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un linge. Essorez bien le linge avant de le passer autour du tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant. Nettoyez l'**acier inoxydable** avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire avec un linge. **N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.** N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine qui sont destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant), revêtement de porte et pièces de la caisse. Pour obtenir des instructions de nettoyage pour le four double Bake-n-Warm[MC], consultez la section Four double Bake-n-Warm [MC].	Pour enlever la majorité des taches, frottez doucement avec un tampon récureur savonneux. Rincez avec un mélange à parties égales d'eau et d'ammoniaque. *Au besoin*, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque, et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon récureur rempli de savon. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer par la suite en chauffant. **NE** pulvérisez **PAS** de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.
Grilles de four 	Les grilles de four peuvent être enlevées ou laissées dans le four pendant l'autonettoyage. Si vous les enlevez, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Si les grilles sont laissées dans le four lors de l'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade (pour les faire mieux glisser).
Porte du four 	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la vitre externe de la porte de four. **NE** trempez **PAS** la porte dans l'eau. **NE PAS vaporiser ou permettre à l'eau ou au nettoyant pour verre d'entrer dans les évents de la porte.** N'utilisez PAS de produits de nettoyage de four, poudres à récurer ou d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. **NE** nettoyez **PAS** le joint tissé de la porte. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé car il est essentiel à une fermeture étanche du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Table de cuisson en vitrocéramique	Reportes-vous à Entretien et nettoyage de la table de cuisson dans la section **Entretien général et nettoyage**.

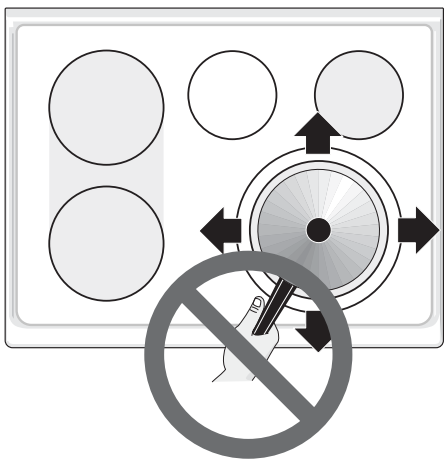
Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre table de cuisson en vitrocéramique.

Remarque : Vous pouvez commander de la crème de nettoyage additionnelle sur le site Web www.frigidaire.com

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson, incluse avec votre cuisinière, sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond;** remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'**ARRÊT** et que la table de cuisson a REFROIDI.

AVERTISSEMENT **N**'utilisez **PAS** de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées peuvent être dangereuses et peuvent endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

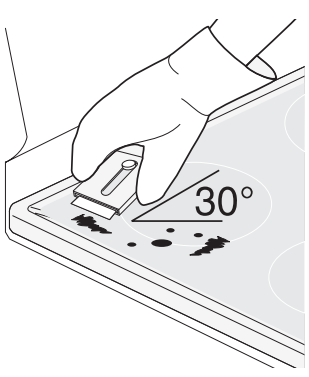
Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant.



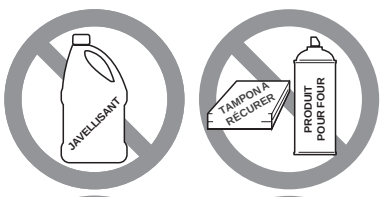
N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages. S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

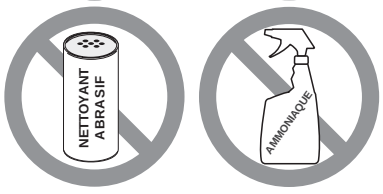
REMARQUE IMPORTANTE : La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

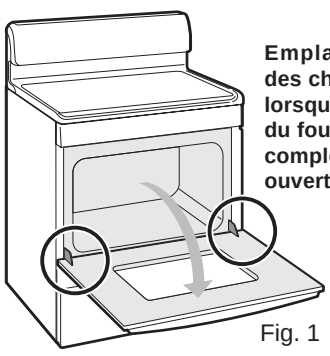
Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

Entretien et nettoyage







Emplacements des charnières lorsque la porte du four est complètement ouverte

Fig. 1

Ne pas utiliser les produits suivants sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons récureurs comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, la rendant plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four, car ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés, car ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- **Papier d'aluminium -** L'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en papier d'aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas le papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium -** Le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Il faut faire attention en utilisant des casseroles et ustensiles en aluminium sur la surface de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, non seulement l'ustensile sera détruit mais il pourrait fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.

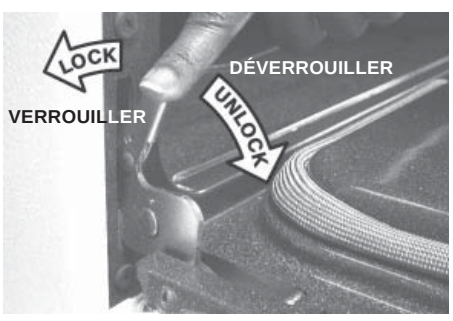


Fig. 2

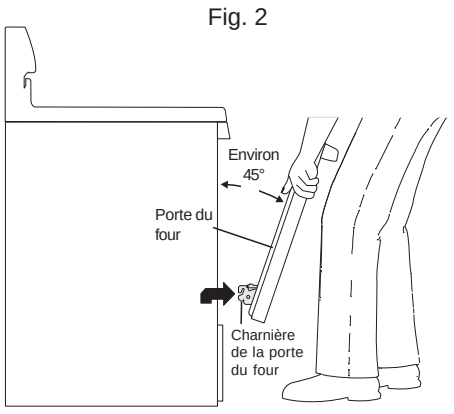


Fig. 3

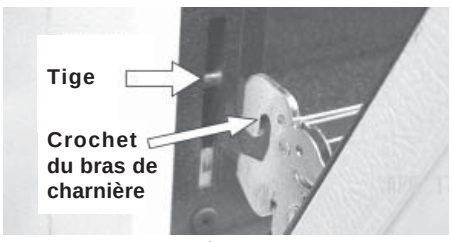


Fig. 4

Dépose et remise en place de la porte basculante du four

ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Dépose de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la fig. 1).
2. Tirez les verrous de la charnière de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, voir fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Alors que la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Remise en place de la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, voir fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la dépose, assoyez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillés.
5. Fermez la porte.

Entretien de la porte - La plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place.
2. N'accrochez pas la vitre avec les casseroles, les ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner, frapper ou soumettre la vitre à des perturbations peut affaiblir sa structure et augmenter le risque qu'elle se brise dans le futur.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau.
	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.
	Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.
	Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.
Difficile de déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires.
	La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour soulever la cuisinière par-dessus la moquette.
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'anomalie avec la lettre F (par exemple, F11).	Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour effacer l'afficheur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le numéro d'anomalie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** et communiquez avec un technicien de service.
L'élément de surface trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.
L'élément de surface ne chauffe pas.	Vous utilisez des ustensiles légers ou déformés. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles affectent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Parce que les ustensiles légers chauffent inégalement, la nourriture peut facilement brûler.
	L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Reportez-vous à « Toute la cuisinière ne fonctionne pas » dans la section **Avant de faire appel au service après-vente** sur cette page.
	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.
Toute la cuisinière ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche du cordon électrique est bien branchée.
	Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre technicien de service pour obtenir de l'aide.
	Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
L'ESEC affiche le message « - - ».	L'ESEC affiche « - - » dans les petits afficheurs numériques, indiquant une condition de verrouillage. Cette situation est normale lors de l'autonettoyage et du verrouillage du four. Attendez que l'autonettoyage soit complètement fini ou, si vous utilisez la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour déverrouiller la porte du four.
L'ESEC affiche le message « PF ».	L'ESEC surveille en continu les circuits internes ainsi que plusieurs autres circuits pour s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si, à tout moment, l'un de ces systèmes tombe en panne, l'ESEC arrête immédiatement le fonctionnement en cours et fait clignoter un code d'erreur F5 ou F7 dans un petit afficheur numérique. Si l'un de ces messages subsiste ou réapparaît, communiquez avec votre technicien de service.
L'ESEC affiche le message « F5 » ou « F7 ».	L'ESEC surveille en continu les circuits internes ainsi que plusieurs autres circuits pour s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si, à tout moment, l'un de ces systèmes tombe en panne, l'ESEC arrête immédiatement le fonctionnement en cours et fait clignoter un code d'erreur F5 ou F7 dans un petit afficheur numérique. Si l'un de ces messages subsiste ou réapparaît, communiquez avec votre technicien de service.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à **Remplacement de l'ampoule du four** dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien.
Le four dégage beaucoup de fumée lors du gril.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section **« Commandes du four »**.
	Assurez-vous que la porte est ouverte à la **position d'arrêt pour gril**.
	Viande trop proche du brûleur de gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le gril. Pour saisir, préchauffez l'élément du grill.
	Viande pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
	La lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez le gril fréquemment. La graisse accumulée et les renversements causent une fumée excessive.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, reportez-vous à **Ajustement de la température du four** dans ce manuel.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section **Autonettoyage**.
	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes dans la section « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » sous **Autonettoyage**.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	L'avant de la sole du four, le haut du four ou la partie de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle d'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention pour ne pas endommager le joint du four.
Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.
	Renversements excessifs dans le four. Cette situation est normale, surtout pour les hautes températures de four, les débordements de garniture pour tarte ou les grandes quantités de graisse sur la plaque de sole. Essuyez les renversements excessifs avant de débuter un cycle. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, arrêtez le cycle d'autonettoyage et suivez les étapes sous « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » dans la section **Autonettoyage**.
Égratignures ou éraflures sur la table de cuisson (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Les gros granules comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des éraflures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile est propre avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.
	Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien général et nettoyage**.
	Un ustensile à fond rugueux à été utilisé. Utilisez des ustensiles à fonds plats et lisses.
Marques de métal (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson ou l'ont éraflée. Ne glissez pas d'ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien général et nettoyage**.
Stries ou taches brunes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien général et nettoyage**.
Zones décolorées et brillantes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Dépôts de minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds propres et secs.

Informations sur la garantie des gros électroménagers

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions **Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire inital à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin d'une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNI

Electrolux

Canada
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4